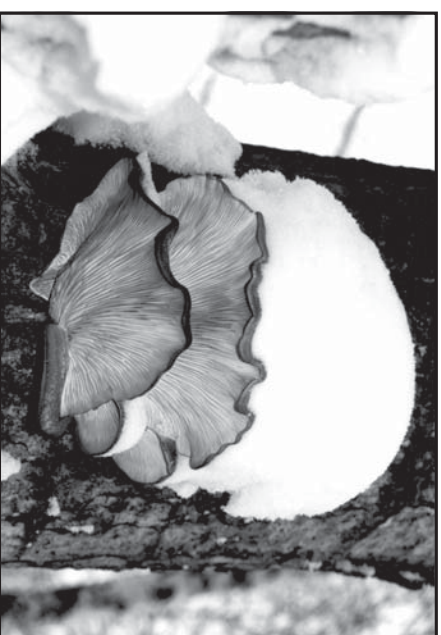


VISIT...

LANZAROTE
Caliente.COM

М. В. Вишневский

ЗА ГРИБАМИ С НОЯБРЯ ПО МАЙ



**ИЗДАТЕЛЬСТВО
«АСТ»
МОСКВА • 2004**

ББК 28.59
В 55

Вишневский М. В.
**В 55 За грибами с ноября по май. — М.: Вос-
ток - Запад, 2004. — 224 с.: ил.**

В книге приводятся сведения о грибах, растущих в непри-
вычное для грибников, холодное время года — с начала ноября
до конца мая. Издание сопровождается цветными фотографи-
ями, что в большой мере упростит распознавание грибов в
природе.

Карманный формат книги позволит взять ее в поход за гриба-
ми. Справочник предназначен для грибников-любителей сред-
ней полосы России.

ISBN 5-478-00061-2
© М. В. Вишневский, 2004
© «Восток-Запад», 2004

Содержание

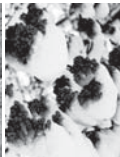
От автора	5
Введение	9



Ноябрь	15
Декабрь	33



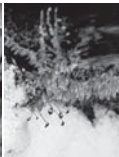
Январь	43
--------	----



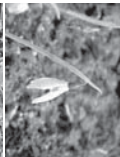
Февраль	51
---------	----



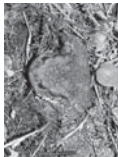
Март	59
------	----



Апрель	165
--------	-----



Май	179
-----	-----



Календарь грибника в холодное время года	193
Список литературы	223

От автора

Письмо африканского
студента, обучающегося
в России, на родину

Здравствуй, мама! У меня
все хорошо. Учусь я нор-
мально, у меня много дру-
зей, преподаватели не
очень строгие, еда вкусная.
Одно плохо: здесь, в России,
все время зима. И когда она
зеленая, еще ничего, но зато
когда белая...

Анекаот

Так уж сложилось, дорогой чи-
татель, что бо́льшую часть года
в нашей климатической зоне за-
нимает зима.

Тепло заканчивается в сентяб-
ре, а начинается в конце мая; все
прочее время царят слякоть и хо-

лод, снег и мороз. Поэтому наши преаки всегда занимались такой формой активного отдыха, как со-
здание заготовок на зиму.

И действительно, до наступле-
ния холодов, до того момента, как
земля замерзнет, плоды опадут,
травы высохнут, рыбы уснут, а
птицы улетят, нужно успеть все
это добыть, поймать, собрать, со-
рвать, в конце концов, вырастить —
и запасти. И побольше. Потому что
когда придет зима, заниматься
этим будет поздно.

Сейчас, когда есть магазины, ра-
ботающие не то что круглый год —
круглосуточно! — необходимость
в гонке с природой отпала. Еду те-
перь можно добыть всегда.

У городских жителей походы за
ягодами, грибами, на рыбалку, охо-
ту и т. д., а также приусадебное
огороничество превратились в
хобби, в своеобразное хобби-ата-
визм, память о временах господ-
ства натурального хозяйства. Если

подсчитать, то в большинстве слу-
чаев любой продукт почти всегда
дешевле купить, чем поймать, со-
брать или, тем более, вырастить.

Давайте задумаемся, что же го-
нит нас в лес (в поле, на реку)
именно в то время года, когда туда
идут все? Ответ прост: привычка.
Опыт, наработанный сотнями по-
колений. Опыт, подсказывающий
то время выхода на любого рода
промысел, когда можно получить
максимум добычи за минимум по-
траченных времени и усилий. А
именно это нам сейчас и не важ-
но. Еды у нас и так много. Нам не
нужны заготовки в промышленном
масштабе — мы, в первую очередь,
идем получать удовольствие.

Так почему же мы перестаем
ходить за грибами в конце сентяб-
ря? И начинаем собирать их толь-
ко в июне? Потому что в это вре-
мя их больше всего. Но при этом
как-то априори считается, что в
другое время года их нет. А это

не так! Их просто меньше, но они есть, причем обязательно, и круглый год.

Так что если мы ходим в лес за грибами для получения удовольствия, то почему мы добровольно отказываем себе в этом удовольствии большую часть года?

После прочтения этих строк все грибники, желающие отправиться в поход за грибами с ноября по май, поймут, для чего написана эта книга.

Введение

Признаться честно, когда эта книга только задумывалась, я колебалась между выбором двух вариантов названия. Первое из них было «За грибами с октября по июнь», а второе — «За грибами с октября по май». Все это продолжалось до тех пор, пока я, как говорится, вооружившись ручкой и листком бумаги (в смысле клавиатурой и монитором), взял да и написал виды съедобных грибов, соответствующих интервалу октябрь—июнь, помесячно. После этого любые сомнения, касающиеся объема настоящей книги, отпали, так как количество видов пригодных в пищу грибов, произрастающих в октябре, превысило 150, а в июне — 100. Подобные цифры привели меня к решению описание съедобных грибов холодного периода ограничить ноябрем—

маем. Чтобы очистить совесть окончательно, должен заметить, что в теплые годы май по обилию видов не особенно уступает июню, да и по погодным условиям он ближе именно к этому месяцу, чем к апрелю. Однако включать майские виды из описания тоже не хорошо, и поэтому весенние грибы будут описаны вместе.

Общезвестно, что развитие любых организмов, будь то животные, растения или грибы, связано с изменениями окружающей среды. Эти изменения носят циклический характер; мы называем их временами года. Именно смена времен года определяет рождение или прорастание, рост или развитие, размножение, впадение в спячку, гибель и многие другие важнейшие этапы жизни большинства живых существ. Все эти этапы, их продолжительность и само их наличие обусловлено приспособлением различных видов к изменению времен года. Подобные приспособления бесконечно разнообразны и хорошо известны, поэтому не будем тратить время на их перечисление.

Не трудно предположить, что если существуют животные, ведущие активный образ

жизни в холодный период года, а также растущие зимой (и даже под снегом) растения, то должны существовать и подобные им виды грибов, приспособившиеся успешно переносить неблагоприятные для большинства других грибов условия. Однако поставив перед собой такой вопрос, я понял, что мои знания по этому поводу носят в основном литературный характер. Да, я много лет собираю зимой зимний гриб (он же зимний опенок, он же фламмулина бархатистая или бархатистоножковая), и свежие жареные грибы 1-го января — традиционное блюдо моей семьи. Как многие грибки, в апреле и начале мая я хожу за сморчками-строчками-сморчковыми шапочками, а в середине и конце мая (а вот тут я уверен, что почти одинок в этой практике) собираю великолепный майский гриб. Сколько я перечислил видов? Пять. Не то что книгу написать, а и рассказать стыдно.

Поэтому я решил заняться пополнением своих знаний, и в течение четырех лет (нет, четырех зим), вооружившись фотоаппаратом, исследовал подмосковные леса на предмет пропитания посредством сбора грибов. Когда

да количество выявленных видов с присвоенной характеристикой «годен» превысило 100, я счеда упомянутый выше пробел в образовании заполненным, а материал для книги — собранным.

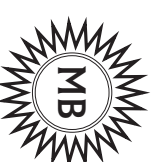
В качестве последнего раздела приведена глава-схема «Календарь грибника в холодное время года». Здесь в виде таблиц собраны новые выявленные автором съедобные виды с указанием места и времени произрастания, а также предпочтительных способов кулинарной обработки.

Еще пару слов о самой книге. Будучи в душе натуралистом, я не смог удержаться от того, чтобы привести в начале описания каждого месяца некий перечень основных происходящих в это время природных событий или явлений. Это и познавательно, и удобно. Кроме того, я позволил себе поместить на страницах книги фотографии не только съедобных, но и просто красивых грибов, растущих в лесу в описываемый период. Как уже говорилось где-то выше, мы идем в лес не только для заготовок, но и для получения эстетического удовольствия. Проверьте, что яркий, красивый (хоть и несъедобный) гриб

на фоне заснеженного лесного пейзажа — очень эффектное зрелище.

Однако мы не будем отрываться от суровой действительности и честно признаем, что собранные грибы станем есть, а не рассматривать. Поэтому для каждого упомянутого в книге малоизвестного или неизвестного грибка я приведу некие рекомендации по кулинарной обработке в сравнении с традиционными грибами.

Это не является лишним, ведь многие из съедобных грибов, растущих осенью—весной, не совсем привычны, а то и вовсе незнакомы нашим грибникам. Такие рекомендации будут размещаться непосредственно после первого упоминания конкретного гриба. Кроме того, в блоке цветных фотографий на многих из них, показывающих малоизвестные съедобные виды, вам встретится штамп, выглядящий следующим образом:



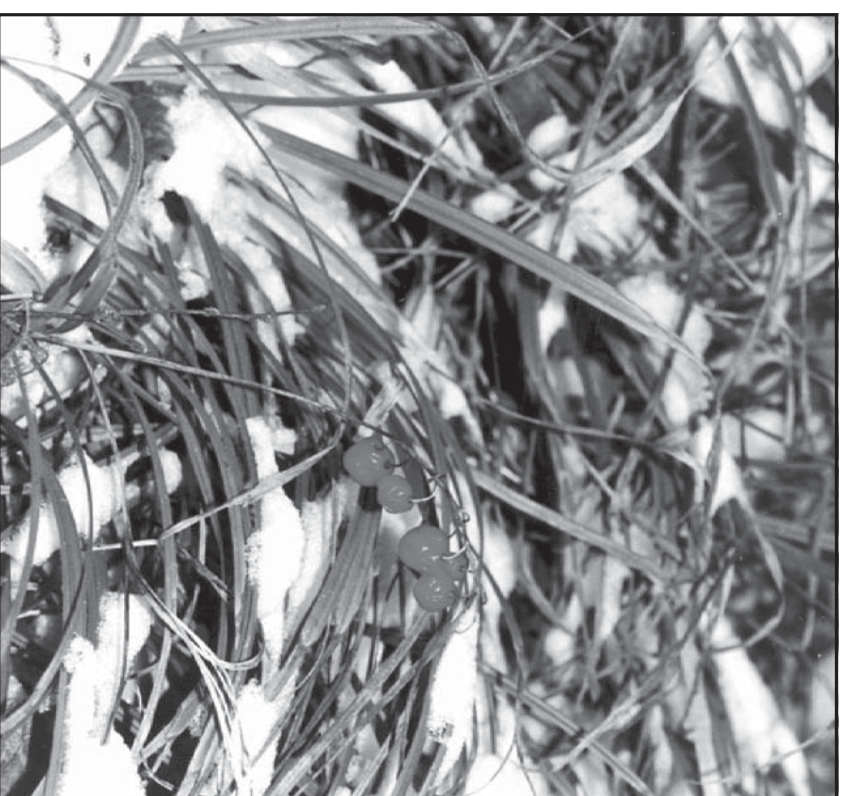
Это будет означать, что автор лично проверил съедобность гриба путем непосред-

ственного употребления внутрь. Разумеется, вы не увидите его на белых грибах, сыроежках, шампиньонах и т. п., т. е. на грибах, съедобность которых и без того очевидна.

Для еще большей надежности фотографии всех съедобных видов заключены в зеленую рамку, а несъедобных, «перезрелых» съедобных или включенных «для красоты» — в красную.

И, наконец, еще одно маленькое, но очень полезное практическое наблюдение. С ноября по май в лес можно ходить смело. В это время там не растет **ни один по-настоящему ядовитый вид**. Несъедобные (например, некоторые трутовики, ложнодождевики и пр.) — да, а вот ядовитые — нет. Лишь однажды в самом начале ноября мне попался очень плохо сохранившийся красный мухомор.

Пусть земля ему будет пухом.



НОЯБРЬ

Ноябрь — самый холодный осенний месяц. Он приходится на последний фенологический сезон осени, называемый *предзимьем*, и на первый фенологический сезон зимы — *первозимье*.

У деревьев и кустарников завершился листопад (только дуб может удерживать листву до середины ноября). Несмотря на редкие оттепели, безморозных ночей почти не бывает.

Начинает остывать и промерзать почва. Временное ее промерзание начинается еще с октября, а устойчивое наступает с конца ноября.

Выпадает непостоянный, но довольно устойчивый снежный покров. Водоемы покрываются первым льдом. Впадают в спячку насекомые и млекопитающие (земноводные и пресмыкающиеся устроились на зиму еще в октябре).

Бодравствующие звери после линьки покрылись густым, теплым мехом. В конце ноября появляются

первые чечетки и снегири — зимующие у нас виды птиц, прилетающие из северных районов.

Будьшая часть рыб в холодной воле становятся малоподвижными и почти перестают есть. При снижении температуры воды эти рыбы зарываются в придонный ил и тину, оставаясь на зиму совершенно неподвижными. В ноябре уходят в зимнюю спячку карпы, караси и сомы. Осетр, стерлядь и белуга к большим холодам покрываются слизью, которая предохраняет их от неблагоприятных воздействий окружающей среды. В ноябре начинается нерест ряпушки.

Погода обычно неустойчива до последних чисел ноября, когда после резкого похолодания наконец наступает настоящая зима. Выпадает прочный снеговой покров...

Ноябрь — очень интересный по видовому составу грибов месяц. В это время (особенно если ноябрь выдастся теплым) можно одновременно встретить грибы всех четырех сезонов года. Если вам повезло, вы найдете в начале месяца грибы, характерные для осеннего, или даже раннеосеннего и позднеосеннего сезонов, а то и вообще весенние виды. В течение всего месяца плодоносят позднеосенние и раннезимние грибы.

Вообще, в ноябре с грибами дела обстоят также, как в Индии с хищными млекопитающими: только там одновременно можно встретить львов, тигров, медведей и волков.

Поход в лес в это время может обернуться самыми интересными наблюдениями и находками.

Вот, пожалуйста, пример. В 2002 г. в самом начале месяца я нашел в ельнике... еловые **белые грибы** (*Boletus edulis*). Два молодых, крепких, ужасно холодных и совершенно нечервивых красавца. Хорошо, что взял с собой фотоаппарат — а то бы не поверили. Это, конечно, исключение. Однако подобных исключений может быть довольно много.

Помимо этого, «продвинутому» грибнику следует знать, что целый ряд грибов завершают свое плодоношение не в сентябре, и даже не в октябре, как думают многие, а в ноябре. В начале месяца заканчивают свой жизненный цикл **шампиньоны** — **обыкновенный** (луговой) и **лесной** (*Agaricus campestris* и *A. silvaticus*).

Готовка лугового и лесного шампиньонов ничем не отличается от их «магазинного» родственника.

В ельниках можно встретить **гриб-зонтик краснеющий** (*Macrolepiota rhacodes*). Но как же он неказист и мал по сравнению со своими 30-сантиметровыми августовскими собратьями! Я ни разу не встречал гриба выше 5 см,

причем все они были взрослыми и вполне сформированными.

Зонтики — родственники отнюдь не мухоморов, как думают многие, а шампиньона. Вкус их сильный и выразительный, во многом близкий к шампиньону. И готовить их следует точно так же, т. е. отваривать не нужно, а можно сразу жарить. Правда, ножки зонтиков жестче, чем у шампиньонов, поэтому в пищу идут только у молодых грибов. На мой взгляд, лучшее блюдо из зонтика — омлет с целой зажаренной шляпкой. Шляпку следует обжарить в сметане с двух сторон, залить яйцом, а перед готовностью сбрызнуть сливочным маслом и поперчить. В сушку, засолку и мариновку зонтики, в отличие от шампиньонов, не годятся.

В начале ноября в смешанных лесах все еще растут хорошо известные **сыроежки** — **жгуче-едакая** (*Russula emetica*) и **валуй**

(*R. foetens*). До середины месяца продолжат плодоносить в ельниках их знаменитый родственник — **еловый рыжик** (*Lactarius deliciosus*). Можно встретить и некоторые **дождевики**, например **головача круглого** (*Salvatia utiformis*) и **дождевика жемчужного** (*Lycoperdon perlatum*).

Продолжают расти осенние **рядовки** — **фиолетовая** (*Lepista nuda*), **серая** (*Clitocybe nebularis*), **земляная** (*Tricholoma terreum*).

На корнях деревьев и упавших стволах до середины месяца растет похожая на осеннего опенка и существенно (на мой взгляд) превосходящая его по вкусу **чешуйчатка чешуйчатая** (*Pholiota squarrosa*).

Чешуйчатка чешуйчатая готовится точно так же, как осенний опенок.

В лесах различного типа могут встретиться **цистодерма розовая** (*Cystoderma sarcharias*), **ложный валуй** (*Nebeloma crustuliniforme*), **навозник серый** (*Cortinus atramentarius*), **денежки сухая** (*Collybia peronata*) и **древолюбивая** (*S. dryophila*; она же **опенок весенний** — этот гриб появляется с мая).

Цистодерма розовая готовится как зонтики и лепиоты, правда, гриб почти безвкусен.

Ложный валуй готовят как паутинники, но варить его следует минут на 15 дольше, чтобы избавиться от горьковатого редечного вкуса и запаха. Отвар обязательно сливается.

Особенности подготовки навозников будут изложены ниже.

Денежка сухая несъедобна (гриб горек на вкус), денежка древолюбивая в готовке аналогична луговому опенку.

На различной древесине растут **мицены обыкновенная** и **серо-розовая** (*Mycena vulgaris* и *M. galericulata*), **панеллюс вешенковидный** (*Panellus serotinus*; какое-то время его относили к вешенкам, а потом отделили), **лентинеллюс** (*Lentinellus cochleatus*), **щелелистник** (*Schizorhizum comitum*) (согласен, названия страшноваты, но посмотрите на фотографии — и вы их ни с чем не спутаете).

Мицены готовят как луговые опята и чесночники (см. ниже), предварительно отваривать необязательно, жарить съедает на слабом огне и недолго.

Панеляос готовят как вешенку. Щеделистник подходит только для грибного супа.

Часто может встретиться **ложноопенок кирпично-красный** (*Hyrholoma sublateritium*). Вот пример неудачного названия; это как морская свинка — и не морская, и не свинка, так и ложный опенок — и не опенок (опята относятся к семейству *строфариевых*), а этот гриб — к семейству *строфариевых*), и не ложный — гриб вполне съедобен.

Готовят, как осенние опята, но отваривать нужно раза в два дольше для удаления чуть горьковатого вкуса.

Ноябрьским холодам успешно сопротивляются **чесночники** (*Marasmius scorodoni*) и

ежевика (обыкновенный и чешуйчатый) — *Нудит герандит и Сарсодон имбрикатит*).

Чесночник — гриб суперделikatесный. Восхитительная смесь грибного и чесночного ароматов делает этих малюток желанной добавкой для любого грибного блюда. Жареные чесночники с отварным картофелем вызовут у гурманов смерть от переедания. Предварительное отваривание абсолютно исключено. Будучи засушенными, сохраняются до десяти лет.

С обыкновенным ежевиком съедает обращаясь, как с лисичкой: это такой же кошерный гриб с близким к лисичке вкусом.

Ежевик чешуйчатый готовят как свишушки, но без предварительного отваривания. Гриб наиболее вкусен в жареном виде.

До середины месяца растет часто встречающийся съедобный **мухомор порфировый** (*Аманита порфурата*).

Достаточно тощий мухомор с невыразительным вкусом. Готовить, как попавки. Для спокойствия лучше минут 10—20 отварить.

Почти в любом типе леса можно встретить в это время различные съедобные или лекарственные трутовики: **березовую губку** (*Piptoporus betulinus*; описание см. в главе «Февраль»), **трутовики зимний и чешуйчатый** (*Polyporus biformis* и *P. squamosus*; на самом деле оба этих вида относятся не к трутовикам, а к вешенковым грибам, просто вместо пластинок у них трубочки; трутовики для них — устоявшееся неправильное название), **печеночницу** (*Fistulina hepatica*), растущую у основания дубовых стволов.

Трутовики зимний и чешуйчатый готовят абсолютно так же, как и «магазинную» вешенку. Просто не обращайтесь внимания на трубочки.

Необычный гриб печеночница в наших лесах встречается достаточно редко и единичными экземплярами.

Его находку можно считать настоящим везением. Плодовые тела печеночницы однолетние, сидячие или с короткой ножкой, языковидные. По внешнему виду гриб напоминает кусок печенки, особенно в молодом возрасте. От этого сходства и произошло название. В английском языке у печеночницы есть еще два синонима — «кусок говядины» или «бычий язык». Спутать этот трутовик с другим практически невозможно.

Мякоть плодового тела толстая, мясистая, у молодых грибов сочная, пропитанная кроваво-красным соком. Плодовые тела печеночницы могут достигать 20—30 см в поперечнике и массы 15 кг (!) и более. Поистине, кусок говядины.

В молодом возрасте гриб обладает неплохими вкусовыми качествами и употребляется в пищу в вареном, жареном или маринованном виде. Предварительного отваривания не требует.

В сосняках, а особенно в молодых сосновых посадках, иногда сплошь покрытые инеем, а то и снегом, стоят тесными группками наши любимые, особенно когда в маринаде, **маслята зернистый и поздний** (*Suillus granulatus* и *S. luteus*). Плодоносят и поздние сумчатые грибы — **отидаея ослиная** (она же ослиные уши — *Otidea onotica*), **строчок осенний** (*Stropharia infusa*). Таких грибов, для которых ноябрь — время завершения жизненного цикла, можно перечислить еще немало.

Отидею можно только жарить, аюди мнительные могут ее предвзрительно отварить или обдать кипятком.

Строчок осенний готовят как и прочие строчки; о связанных с ними предостях и опасностях читайте в весенних разделах книги.

Отдельную группу составляют виды, которые продолжают или только начинают плодоношение в этом месяце. До выпадения первого снега, а часто и после того, как он сошел, успевают появиться и исчезнуть различ-

ные **гигрофоры** (*Huigorhorus spp.*) — одни из самых поздних осенних грибов. Некоторые умудряются вырастать даже в начале декабря.

Гигрофоры — грибы, как правило, некрупные и все без исключения с невыразительным вкусом, а то и вовсе без него. В книгах про подобные грибы пишут: «с мучнистым вкусом и запахом». Вы понимаете, такое можно написать, если сказать действительно нечего. Короче говоря, пожарьте, лучше с луком (тут и вкус появится), да жареную картошечку на гарнир, да холодную рюмочку, и пошло-поехало...

Отваривать не надо, а то и тень вкуса уйдет.

Растет себе хорошо известная и массово культивируемая **вешенка устричная** (*Pleurotus ostreatus*). Выпавший снег лишь останавливает ее развитие до следующей оттепели. Этот гриб переживает ноябрь и «уходит в зиму» — мороз ему не страшен, а в оттепели рост плодовых тел продолжается.

Ноябрь — время активного появления и раз-
вития **фламмулины (зимнего гриба)** —
Platitulina velutipes).

Повсюду, в лесу и на городских улицах, на
лиственных, а иногда и на хвойных деревьях
появляются яркие оранжевые группы этих
снего-морозо-устойчивых и (не побоюсь та-
кого слова) суперделикатесных грибов. Меж-
ду прочим, в Японии это культивируемый гриб
«номер один».

Подходит для всех типов кули-
нарной обработки и приготовления:
жарки, варки, тушения, засолки, ма-
ринования, сушки. Предварительное
отваривание со сливом отвара кате-
горически противопоказано. Будучи
родственнымком осеннего опенка,
фламмулина несравнимо мягче и не-
жнее, поэтому приготовить ее следует в
гораздо более щадящем по сравне-
нию с опенком режиме. Не увле-
кайтесь специями: зимний гриб те-
ряет свой прекрасный аромат, к тому
же он сильнее «пропитывается» вку-
сом приправ, чем многие другие гри-

бы. Подобно шампиньону, идеально
подходит для жульенов.

На мой взгляд, истинное предназна-
чение фламмулины — стать на-
чинкой для грибного пирога.

Ну и напоследок, в качестве изюминки. Если
над чьей-то головой сияет настоящая «звезда
грибника», то в ноябре ему может посчастли-
виться найти **белый трюфель** (*Strophomyces
venosus*). Гриб этот растет под землей на глу-
бине 6—10 см, на поверхности почвы показы-
ваясь очень редко. Обнаружить его можно
лишь по едва заметным бугоркам, которые,
правда, всегда лишены растительности. Но
между тем я его находил, и не раз, стоит, как
говорится, лишь «набить глаз». Вот вам *на-
вода*: в Подмосковье белый трюфель пред-
почитает селиться в первую очередь в мо-
дых посадках сосны и ели (не найдёте его —
масса уж точно соберете); реже встречается
под кустами лещины и в чистых березня-
ках и осинниках.

Белый трюфель — это отнюдь не
благородный «француз». Вкус нашего

соотечественника и известного европейского деликатеса, как говорится, две большие разницы. Поэтому не стремитесь поразить воображение и вкусовые рецепторы гостей, если вам посчастливится собрать урожай наших трюфелей. Этот гриб — на большого любителя, вкус его очень специфичен, описать не берусь, надо пробовать. Но ведь некоторые и сыр с плесенью едят, и арбузы с солью.

Поэтому рекомендую помочь зажарить или подольше потушить, лучше в большом количестве сметаны, и с чесноком, и с лимоном. И, главное, на гарнир побольше коньяка: для офранцузивания.



ДЕКАБРЬ

Декабрь — период ранней зимы, так называемого *первозимья*. Первозимье начинается в ноябре с концом валявого листопада вяза, березы, осины, сирени и заканчивается образованием устойчивого снежного покрова. В это время солнце занимает самое низкое положение в году. Среднесуточная температура воздуха опускается ниже -5°C , начинаются устойчивые морозы, появляются первые длительные ледовые образования. В нашей полосе ранняя зима (первозимье) может длиться до середины января. Зимняя погода пока неустойчива, снегопады и морозы сменяются оттепелями, часто довольно продолжительными.

В лесах разбиваются на пары рябчики. В водоемах, покрытых зимой слоем льда и снега, жизнь тоже замедляется. В настоящую глушь боковую спячку впадают многие карповые рыбы: караси, карпы, лини и лещи засыпают на зиму, прячут-

ся в мягкий ил на речном или озерном дне и лежат, не шевеля плавниками. Сон у них глубокий и похож на полное оцепенение. Тепло покрывается толстым слоем слизи. Только плотва не впадает в зимнюю спячку и выходит кормиться на мелкие места. Окунь тоже ведет активный образ жизни, только в начале зимы, когда содержание кислорода в воде под слоем льда резко падает, окунь становится вялым и перестает есть. Однако через некоторое время он привыкает к недостатку кислорода и снова принимается плавать, преследуя мальков, охотно подходит к прорубям и глотает воздух.

С холодами оживляется налим, превращаясь в жадного хищного пресноводного обитателя. В декабре продолжает нереститься ряпушка, начинается нерест сивого.

Большинство наших птиц на зиму улетает на юг. Спасаются они не от холода — птицы хорошо пе-

реносят холод — а от голода. И все-таки около 50 видов птиц остаются у нас зимовать. В городах прежде всего можно увидеть ворон, галок и воробьев, в лесу — рябчиков, тетеревов и глухарей. На окраинах городов и в селах обычным зимним гостем является сорока. Ни в какие дальние перелеты она зимой не пускается, а лишь переселается поближе к жилью. Птицы летят зимой в города и поселки, чтобы кормиться. Но и в лесу остаются немало птиц, умеющих добывать пропитание среди замерзших и заснеженных деревьев. Это, например, синицы, дятлы, поползны, клесты.

Продолжают прибывать птицы, прилетающие к нам на зимовку с севера (их называют *зимующими*). Гнездиться они улетают в более северные места. Всего их три вида — снегири, свиристели и чечетки. Среди них самыми яркими являются снегири и свири-

стели. У снегирей, кстати говоря, поют не только самцы, но и самки. В конце февраля — начале марта, как только начнут пригревать солнечные лучи, стайки снегирей и свиристелей откочевывают к северу, на родину.

Все-таки декабрь — это еще не зима. Вернее, не совсем зима (особенно в последние 10 лет и, надо думать, и в обозримом будущем так же). Оттепели еще часты и нередко продолжительны, что приводит к оголению почвы, чего в январе почти никогда не бывает. Некоторые осенние грибы успевают появиться именно в этот момент, буквально вцепившись в крошечные островки земли. Таковы разнообразные **Аенежки** (*Collybia*) и упоминавшиеся ранее **гигрофоры**.

И зимние, и весенние колабрии готовят точно так же, как осенние опята.

В ельниках можно увидеть пробивающиеся из-под снега небольшие (но вполне съедоб-

ные) грибки с тонкой ножкой, белыми пластинками и коричневатой шляпкой. Это **стробиурусы**. Они растут только на прошлогодних шишках, присыпанных небольшим слоем почвы и хвой. Стробиурусы — настоящие весенние грибы-подснежники. Они появляются уже в середине апреля (всего этих грибов три вида; один растет на шишках ели [*Strobilurus esculentus*] и два — на шишках сосны [*S. sterhacocystis* и *S. tenacellus*; последний горек на вкус и в пищу не годится]). Что же заставляет их пробиваться сквозь снег в декабре? Оказывается, просто оттепель. Грибы тоже могут ошибаться; они принимают случившееся после холодов потепление за наступление весны.

Стробиурусы готовят как мелкие мицены или негниючники, т. е. исключительно жарят, но недолго даже по сравнению с миценами — уж больно тонки, оглянуться не успеете, как пережарите. Чтобы не морочить себе голову, можно просто потушить в сметане. Отваривать не обязательно, подходят для сушки.

Продолжают расти **вешенка** и **зимний гриб**. Зимний гриб в это время — один из самых обильно плодоносящих видов. Засыпанный снегом, он замерзает, но тут же пускается в рост, когда температура поднимается до -3°C. На стоящих и упавших стволах деревьев растут съедобные грибы **крепидот мягкий** (*Stereidotus mollis*) и **гимнопия проникающий** (*Gymnopilus penetrans*).

Крепидот мягкий готовят как вешенку. Предварительного отваривания не требует. Если вы любитель экзотики, попробуйте приготовить эти грибы с кабачками в виде рагу. Будет очень недурно.

Гимнопия перед готовкой следует обязательно отварить для устранения чуть горьковатого вкуса. Дальше поступайте с ним как вздумается — гриб подходит для всего, кроме сушки.

Ливившись земли «под ногами», перебираются на основания стволов ароматнейшие из рядовковых грибов **чесночники**.

На березовых стволах дожидаются грибов съедобные трутовики — **березовые губки**.

В декабре можно увидеть очень красивый гриб, относящийся к семейству Дрожжалковых. Он так и называется — **Дрожжалка** (*Tremella mesenterica*). Более всего он походит на шляпку от строчка (такой же мозговидной формы), но ярко-желтого цвета и студенистой консистенции. Дрожжалка начинает расти в ноябре; в декабре она застывает в мороз и продолжает расти в оттепели; развивается она на мертвых ветвях лиственных деревьев.

Это настоящее украшение леса в зимнюю пору.



ЯНВАРЬ

Вместе с январем к нам обычно приходит *коренная зима*, которая длится до середины февраля. Это период стуж и метелей. Коренная зима характеризуется установлением постоянного снежного покрова, замерзанием рек и озер. В самом начале первозимья происходит ледостав. Ледяной покров нарастает сперва весьма быстро. Затем, с его утолщением и особенно с увеличением слоя снега на водоеме, интенсивность роста льда снижается. Но и при медленном росте ледяной панцирь рек достигает внушительной толщины.

С прибавкой света наблюдается некоторое оживление в животном царстве: черные вороны затевают брачные игры; в годы с большим урожаем еловых шишек у клестов среди зимы выводятся птенцы. На глубинах песчаных или галечных перекатов нерестится налим (нерест длится около двух недель). На Средней Волге происходит ход миноты. К началу коренной зимы копытные

и пушные звери заканчивают линьку, одеваясь в густой мех. Завершение линьки у животных обыкновенно совпадает со сроком залегания устойчивого снежного покрова. Четвероногие, подверженные спячке, уже не выходят из нор и берлог. Настала пора длительного покоя.

Многие деревья и кустарники выходят из состояния *глубокого* покоя и переходят к *вынужденному* (в период глубокого покоя их ветки не выпоняют листьев в комнатном тепле, теперь же, будучи принесенными в дом, они быстро распускают почки).

Однолетние травы, засыхая, оставляли свои семена в почве, предопределив тем самым смену поколений. Многолетники, свободные от надземных мертвых частей, сохраняют жизнь в корневищах, луковицах и клубнях. Озимые травы пробудут под снегом зелеными всю зиму (пастушья сумка, например, не сбросит ни листья, ни бутоны — они рас-

кроются с приходом весны; всю зиму останетсЯ с зелеными листьями копытень). Зимует с цветочными бутонами, а иногда и с цветами подснежник. У некоторых растений — ветреницы, гусиного лука, хохлатки и пролески — наблюдается даже подснежный рост. Им важно тронуться в рост и окрепнуть до весны, а с наступлением тепла — быстро выпустить цветоносы и до появления тени от древесной листвы завершить свой жизненный цикл.

Деревья зимой пребывают в еще более глубоком покое, чем многолетние травы.

Именно осенне-зимний покой закаляет растения, делает их невосприимчивыми к низким температурам.

Самым холодоустойчивым деревом наших лесов является береза. Наиболее крепко «спят» клен, вяз, липа, яблоня и дуб. Более чувствительны и березы. Совсем короток покой у сирени, вишни и спиреи...

В январе собирать грибы становится труднее (прошу в этом месте не смеяться). Снежный покров стал постоянным, и искать теперь можно только те грибы, которые растут на древесине. Палочкой-выручалочкой в это суровое время является **зимний гриб**. Его по-прежнему много; на спаде плодоношение фламмулины пойдет только с середины февраля.

Вот неплохой совет любителям сюрпризов или споров (особенно на деньги). Оброните эдак небрежно в любой компании, что собиравшись пойти за грибами. На резонный вопрос, не из-под снега ли вы их собираетесь выкапывать, вы соглашаетесь, что именно из-под снега и именно выкапывать. Спорить лучше со всеми сразу, так как доходы при этом

возрастут. Разумеется, столь курьезный на взгляд окружающих спор следует начинать планировать еще в декабре. Для этого нужно найти большую группу крупных плодовых тел фламмулины, растущую на очень невысоком пне или корнях дерева. В январе грибы будут полностью погребены под приличным сугробом. Вам будет нужно лишь запомнить место, и, вооружившись лопатой, выкопать их из-под снега на глазах изумленной публики.

Застывшие после декабрьских оттепелей (а может и после январских, ведь сейчас зимы все теплее), присыпанные сверху снегом, издавека видны на стволах деревьев плодовые тела **вешенок**.

На березах по-прежнему дожидаются грибка **березовые губки** (березовые трутовики). Собирать следует только молодые экземпляры, чисто-белого цвета на срезе.

На лежащих на земле отпавших ветвях лиственных деревьев появляется еще один очень интересный съедобный вид, растущий у нас только зимой — **рогатик искривленный** (*Clavariadelphus festuinosus* var. *contortus*). Среди снега он выглядит настолько непривычно, что не сразу понимаешь, что тебе встретился имен-

но гриб, а не какой-то странный предмет или неизвестный науке организм.

Как и прочие съедобные рогатики, рогатик искривленный перед готовкой отваривают (до 20 минут). Подходит только для жарки.

При малейшей оттепели устремляют к небу свои шляпки храбрые **чесночники**. В мороз, присыпанные снегом, они обвисают под непомерной для них тяжестью. Это очень забавное зрелище — грибы, свисающие со ствола дерева «вниз головой». Но стоит воздуху немного прогреться, а тяжелому снежному укрытию на шляпках растаять, как освобожденные от груза грибки взмывают вверх!



ФЕВРАЛЬ

В первой половине февраля, как и в январе, царит *коренная зима*. Но с середины месяца вступает в свои права новый период — *перелом зимы*, который длится до середины марта. Он намечается с резким приростом светового дня, когда солнце не только поднимается все выше, но и заметнее греет. На южной стороне крыш уже звенит капель, растут сосульки.

Веселей поют синицы и овсянки. У волков и лис наступает время гона (спаривания). Снег оседает, твердеет, покрывается настом. На открытых местах сугробы уплотняются ветрами. Возле одиночных деревьев с южной стороны появляются проталины.

Местами с зимовальных ям начинает двигаться лещ. Отмечается кратковременный жор щуки; держится она в закоряженных глубинах, прибрежных зарослях и омутах — готовится к нересту.

К концу февраля начинается сокдвижение у клена. Среди широколиственных пород он первым пробуждается от зимнего сна, особенно когда находится на прогреваемом месте.

В феврале грибов, годных для сбора, становится еще меньше, чем в января. Плодоношение фламмулины начинает идти на спад. Те группы грибов, которые расположились на стволах деревьев, собирать не сложно, но растущие на пнях или у самой почвы оказываются вмерзшими в снег и лед, и для их добычи приходится прилагать значительные усилия. По-прежнему изредка встречается замёрзшая **вешенка устричная**.

Без помех можно продолжать собирать **березовый трутовик** (березовую губку).

Березовый трутовик селится на березовых стволах, чаще всего на сухостое и валеже. Плодовые тела его однолетние, но в случае теплой зимы они могут прожить и два года.

Форма гриба почковидная, иногда с зачаточной ножкой в месте прикрепления к стволу дерева; размер достигает 20 см в поперечнике. Шляпка выпуклая, покрыта сероватой или желтоватой кожей, которая у старых грибов часто растрескивается. Мякоть березового трутовика белая, мясисто-пробковатая, довольно мягкая с приятным грибным запахом. Спороносный слой трубчатый, сначала покрытый валякообразным краем.

Как и у прочих (к сожалению, немногочисленных) съедобных трутовиков, молодые плодовые тела съедобны после отваривания, а также пригодны для сушки. Если вы решили сделать из молодой березовой губки грибной суп, отваривать плодовые тела не обязательно.

Из березового трутовика выделена полипореновая кислота, обладающая противовоспалительными и противоопухолевыми свойствами. Но пока в медицине препараты из этого гриба не применяют.

В феврале, как и в любом другом месяце, в лесу вас могут ожидать приятные сюрпризы. Помню, несколько лет назад, гуляя по лесу, я почувствовал приятный и довольно сильный запах чеснока. При этом вокруг лежал толстый и плотный слой снега, а потерянных связок чеснока не наблюдалось. Логично решив, что пахнуть таким образом могут только чесночники, я оглядеаясь в поисках этих грибов. Но ничего, кроме снега, не увидел. И потом, для продажи столь сильного запаха должна была «работать» колония минимум из сотни экземпляров, которой очень трудно скрыться из виду.

Но что-то ведь пахло, а биолог, как говорят сами биологи, должен быть внимателен и не брезглив, — и я полез копать в снегу и поднимать нижние лапы у окружающих елей. Под одной из таких близстоящих елок и обнаружился таинственный источник запаха. Дерево было молодое, но с крупными и густыми нижними лапами. Заваленные снегом, они опустились до земли, и под стволом, будто под зеленым шатром, осталось незасыпанное снегом пространство. Там, на теплой подушке из опавшей хвои, расположилась... нет, не сами

чесночники, а их грибница, пронизавшая почти всю хвою в этом своеобразном февральском парничке. Именно грибница и источала столь знакомый запах.



МАРТ

В марте *перелом зимы* нарастает, приход весны ощущается все более явно. Начало марта — время наиболее мощного льда. В большие стужи мелкие водотоки вообще могут промерзнуть до дна. Однако максимальная толщина льда — верный признак скорого половодья.

Во второй половине марта начинается первый сезон весны — *снеготаяние*. Снеготаяние продолжается от первых проталин в поле до зацветания серой ольхи и орешника-лещины, то есть до середины апреля. В марте в эту пору в полях разрушается снеговой покров.

Но разгар снеготаяния наступит в апреле...

Март — самый негрибной месяц. И хотя солнце светит все ярче, сосульки растут, а птицы поют, — с грибами дела обстоят туго. На жарку можно добыть лишь один вид — все ту же **фламмулину**, у которой в марте, кстати говоря, плодоношение почти сходит на нет.

Зато этот месяц очень хорошо подходит для тех, кто хочет выйти на сбор грибов для использования их в лечебных целях. Собрать можно **березовую губку**, обладающую, как было сказано выше, противовоспалительным и противоопухолевым действием. Но главным источником лекарственного сырья следует конечно же признать другую трутовик — **чагу** (*Imopatus obliquus f. sterilis*).

Чаще всего чагу можно обнаружить на стволах живых берез в виде черных растрескивающихся желвакообразных наростов. Это стерильная (не образующая спор) форма гриба, которая представлена только грибницей и существует на дереве как паразит. Выроссы довольно тяжеловесны и могут достигать крупных размеров. Не следует путать их с так называемыми березовыми капями — уродливыми и довольно похожими на чагу разрастаниями древесины самой березы. Внутренняя ткань гриба темно-коричневая. На одном стволе чага может расти до 20 лет, т. е. до тех пор, пока пораженное дерево не погибнет. После отмирания березы вокруг черного нароста начнут появляться настоящие плодовые тела с трубчатым спороносным слоем. Они имеют вид распростертых пленок.

Обычно чага предпочитает расти на березах, однако может встречаться на рябине, ольхе, дубе, грабе или иве. В Московской области в березовых лесах встречается повсеместно.

Химический состав наростов чаги отличается очень большим разнообразием: гуми-

новая чаговая кислота, полисахариды, клетчатка, лигнин, смолы, дубильные вещества, соли кремния, алюминия, кальция, магния, натрия, цинка, меди, калия, тритерпеновые кислоты.

Ярко выраженная физиологическая активность препаратов чаги обусловлена наличием большого количества чаговой кислоты, которая растворяется в воде и придает настоям из этого гриба коричневый оттенок.

Чагу применяют при гастритах, язвенной болезни, при злокачественных опухолях, особенно при раке желудка, легких и других органов в последней стадии, когда не показаны лучевая терапия и хирургическое вмешательство. Надо заметить, что полного излечения при раковых заболеваниях не происходит, хотя наступает значительное улучшение общего состояния больного. Чага — уникальное средство для пожилых людей, активизирующее обмен веществ в мозговой ткани, нормализующее работу желудка и кишечника. Применение препаратов из чаги помогает снизить уровень сахара в крови, а также способствует устранению последствий инсульта. В народной медицине чагу

Ноябрь



Посмотрите, какой красавец! И в голову не придет, что такое чудо может вырасти в начале ноября...



А это *рядовка фиолетовая (синюшкa)*. Последние грибы этого вида сойдут к середине месяца.

Ноябрь



На открытых травянистых пространствах и возле жилья все еще можно найти *шампиньон луговой*. Грибы могут посереть от холода, но при этом не утратят свой неповторимый аромат.

Внизу показаны пластинки характерного для шампиньонов красноватого цвета.



66

Ноябрь



В лесу заканчивают плодоношение *сыроежка лесная* (*вверху*) и всем известный *вадуй* (*внизу*).

Интересно, что плодовые тела *вадуй* в это время (т. е. после первых заморозков) становятся почти негорькими и не требуют долгого предварительного вымачивания перед кулинарной обработкой.



67

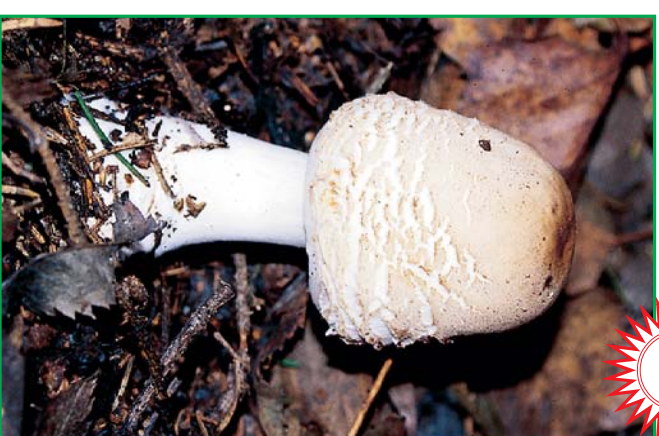


Из млечников до середины месяца можно встретить *горышницу* (*верху*) и даже знаменитый *рыжик* (*низу*). Обратите внимание, как «зеленеет» этот благородный гриб от холода.



Зонтики (*гриб-зонтик краснеющий*) тоже мужественно сопротивляются низким температурам.

Чтобы успеть распространить споры до выпадения первого снега, они формируют вот такие «карликовые» плодовые тела размером не более 5 см, которые вырастают и созревают очень быстро.



Ноябрь



Масленок поздний (зернистый). Иногда его можно найти даже под снегом в конце месяца.



Говорушка серая. Гриб может выдерживать несколько заморозков подряд.

70

Ноябрь



Рядовка серая (земляная)



Цистодерма розовая (пахучая)

71

Ноябрь



Чеушчатка чеушчатая



Дождевик жемчужный — последний из съедобных дождевиков в году.

72

Ноябрь

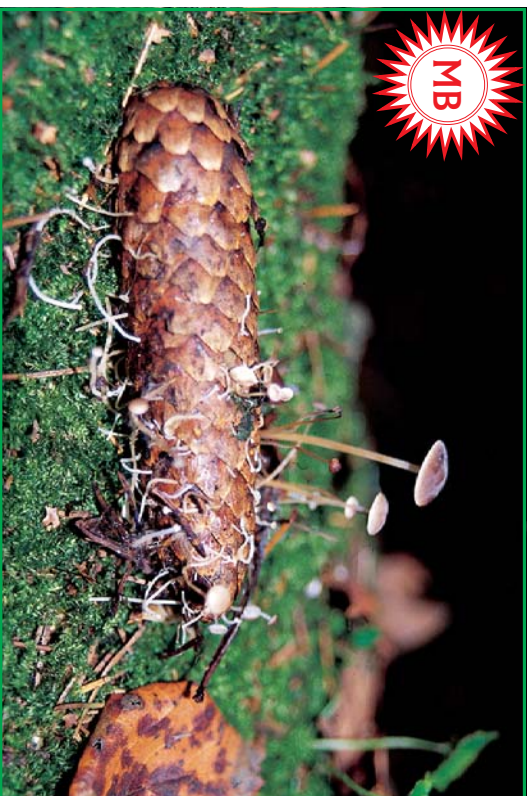


Денежка сухая. Гриб горек и в пищу не годится.



Денежка древеснобная — один из самых поздних и самых ранних грибов семейства рядовковых.

73



Стеридиумус сьедобный. Появляется в оттепели на еловых шишках (эта шишка, разумеется, выкопана из-под мха).



Мицена чистая. На подстилке уже замечен иней.



Панеллюс венковский плодоносит почти до конца месяца. После нескольких заморозков его плодовые тела часто приобретают красивый фиолетовый оттенок (*справа внизу*).



Ноябрь



Гизрофор киноварно-красный — исключительно красный позднесенний гриб. Съедобен.



Ноябрь



Ноябрь



Гизрофор белый (скрывающийся) сразу бросается в глаза своей чисто-белой окраской.



78

Ноябрь



Гизрофор поздний встречается в хвойных лесах до декабря. В верхнем правом углу — яркие молодые плодовые тела.

79



Гигрофор ошкково-белый. Слева — яркоокрашенное молодое плодовое тело, вверху — более темные зрелые плодовые тела.

Как и гигрофор поздний, этот гриб можно найти (конечно, в теплую зиму) до конца декабря в хвойных лесах среди мха.

Ноябрь



Гизрофор пунтичатый. У взрослых плодовых тел шляпки покрываются характерными трещинами (фотография снизу)



82

Ноябрь



Денеска каштановая. Плодоносит до конца месяца.



Строфария сине-зеленая. Внешне гриб не очень похож на съедобный, однако это именно так...

83

Ноябрь



Мухомор порфировый — самый поздний из наших съедобных мухоморов.



Ложноопёнок кирпично-красный — хороший съедобный гриб.

Ноябрь



Чесночницы — небольшие, но изумительно пахнущие съедобные грибки из семейства рядовковых.



Пожный валуй

Ноябрь



Щеиеститник обыкновенный растет почти круглый год, но годится только для супа. Внизу показаны пушистые молодые плодовые тела (сильно увеличено).



86

Ноябрь



Трутовик зимующий



Трутовик серно-желтый

87

Ноябрь



Ежовик желтый. В верхнем левом углу показан участок шиповидного спороносного слоя.



Ежовик пестрый

88

Ноябрь



Аурикулярия обыкновенный.

Этот гриб не имеет русского названия, да и в пищу не годится — размер его не превышает нескольких сантиметров, а мякоть практически отсутствует.

Зато, на мой взгляд, он очень красив. Хочется даже сказать — совершенен. Здесь все гармонично: и маленькая сердцевидная шляпка, прикрепленная к ножке не центром, а боком, и частые шипики. Гриб растет почти круглый год исключительно на сосновых шишках.

89

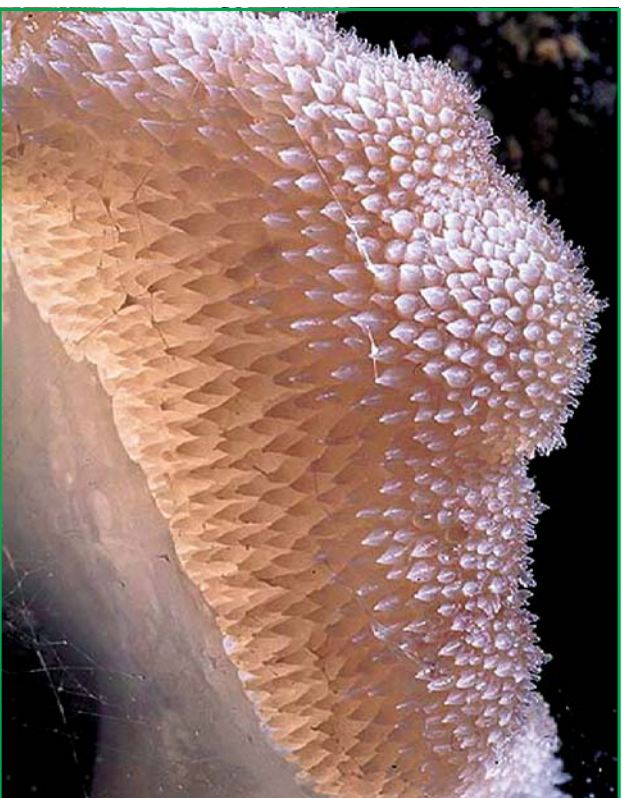
Ноябрь



Ноябрь



Этот разворот посвящен причудливому грибу из семейства **дрожалковых** — *эжесу* (*тремеллодону*) *студени-стому*. Взятый в руки, он оставляет (как и многие другие дрожалки) ощущение холода или мармелада. Посмотрите на молодой экземпляр *снизу справа*: он почти прозрачен.



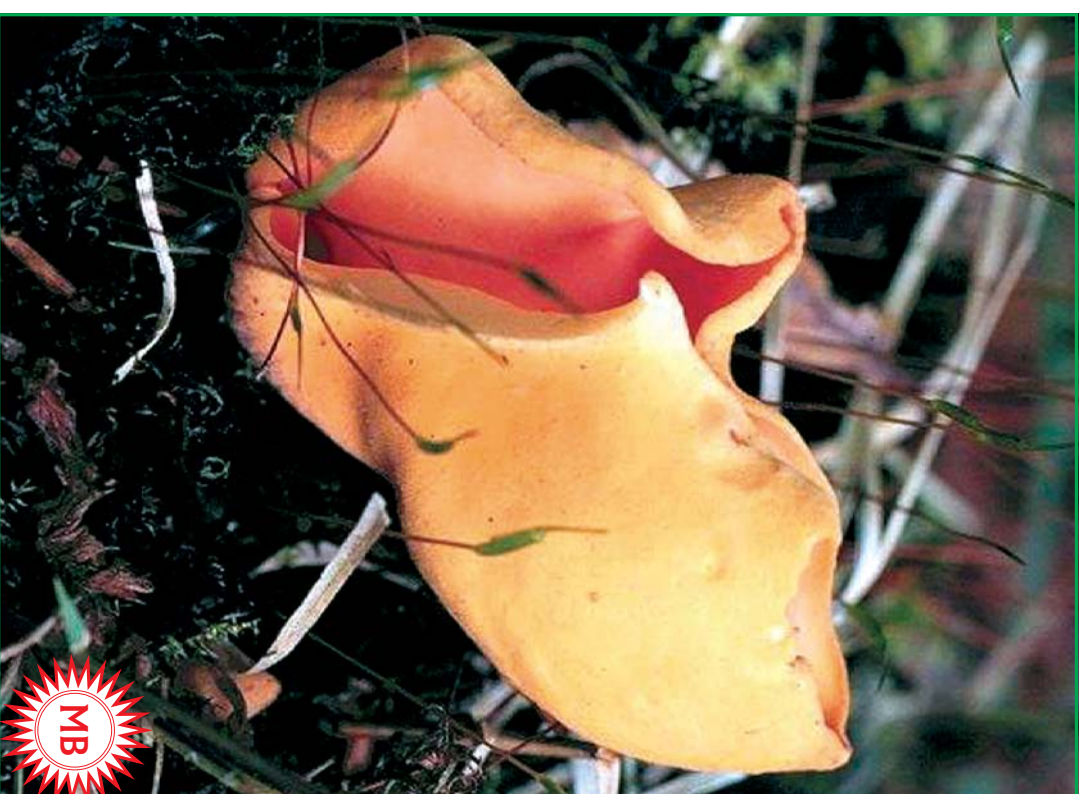


А это другие дрожалки: *железистая* (вверху слева) и *обыкновенная* (внизу и справа). С ноября по январь обыкновенная дрожалка — настоящее украшение леса.





Печеночница обыкновенная (фото *вверху*), растущая на основании ствола живого дуба. Обратите внимание на обильный красный «сок», выделяемый поверхностью плодовых тел.



Опидея остистая (*внизу слева и вверху*) — причудливой формы сумчатый гриб (родственный сморчков и строчков). Встречается довольно редко и только в лиственных лесах.

Ноябрь



96

Ноябрь



Крепидот мягкий (слева и сверху) растет на стволах деревьев все лето, осень и часть зимы. Размеры его небольшие, зато плодоносит он всегда обильно.



А это несъедобный, но очень красивый и необычный по форме дождевиковый гриб из семейства **гнездовковых**, который называется *бокальчик подосатый*.

97



С днем рождения! Это появилась на свет *фламмулина бархатистоножковая*, или *зимний гриб*. Размер самых



крупных грибов, изображенных на фотографии *слева*, не превышает 3 миллиметров.

Фламмулина растет на самых различных древесных породах. Обычно она предпочитает лиственные деревья и кустарники, но ее можно встретить на ели, сосне, лиственнице. В последние годы зимний гриб освоил сады дачников, появляясь как паразит на яблонях, сливах, вишнях и даже на смородине и крыжовнике. В лесу фламмулина активно конкурирует с осенним опенком, и торе последнему, если в те места, где он рос раньше, пришла фламмулина. Я не раз наблюдал, как за два-три года зимний гриб буквально «выкидывает» осеннего опенка с занятых им деревьев. Фламмулина растет в наших условиях круглый год, однако максимума плодоношения достигает в ноябре—январе. На фотографии *справа* показана в соседстве с *трутовиком обыкновенным*.

Ноябрь

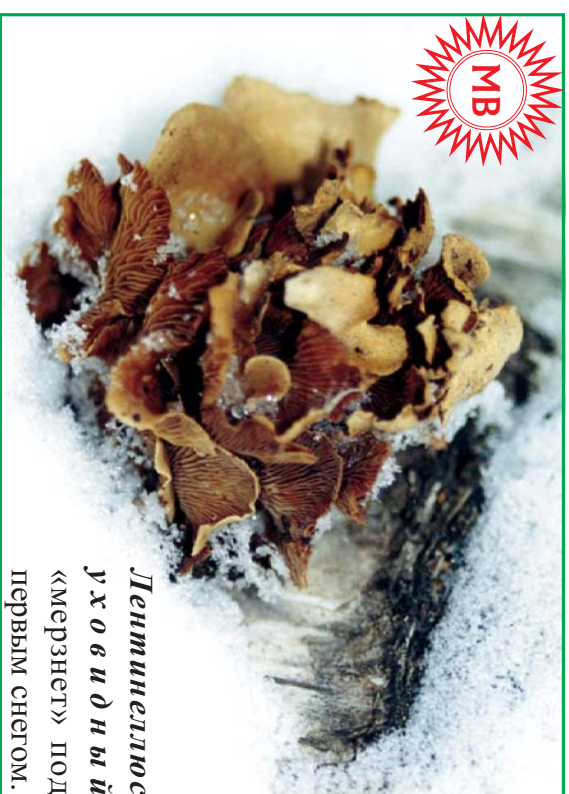


С наступлением холодов *вешенка устричная* приобретает темную, с фиолетовым оттенком окраску.



100

Ноябрь



*Ленциеллюс
уховидный*
«мерзнет» под
первым снегом.

Ленциелс березовый (фото *внизу*). Этот трутовик — прекрасная ароматная добавка к грибному супу. Обратите внимание на спороносный слой гриба: это нечно среднее между пластинками и трубочками. Такой тип спороносного слоя называется «лабиринтовым».



101



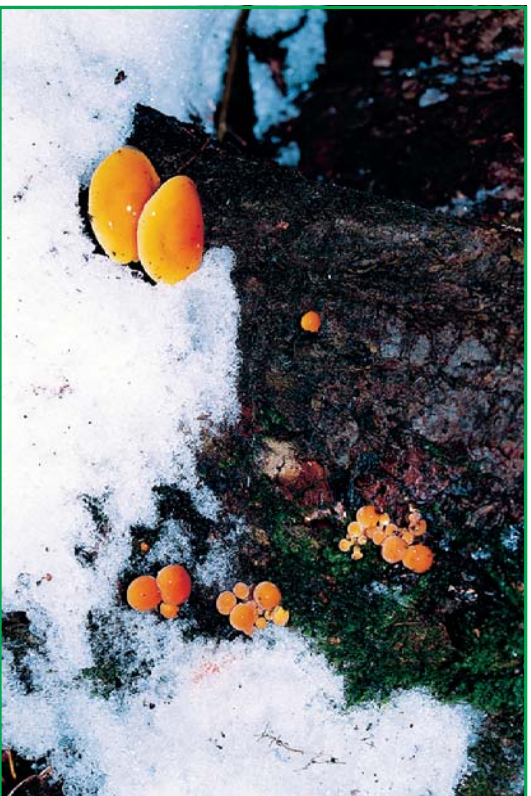
Конец ноября. *Серые навозники* «дотянули» со своим плодоношением аж до выпадения снега. Такое случается далеко не каждый год. Даже если первый снег стает, «размороженные» плодовые тела не смогут продолжать рост и погибнут. Однако, пока они заморожены, грибы вполне съедобны.



Ноябрь



А вот *вешенка устричная* (вверху) и *зимний гриб* (внизу) — это вам не навозники. Снег им ни по чем!



104

Ноябрь



Березовая губка — один из немногих съедобных (и к тому же лекарственных) трутовиков.

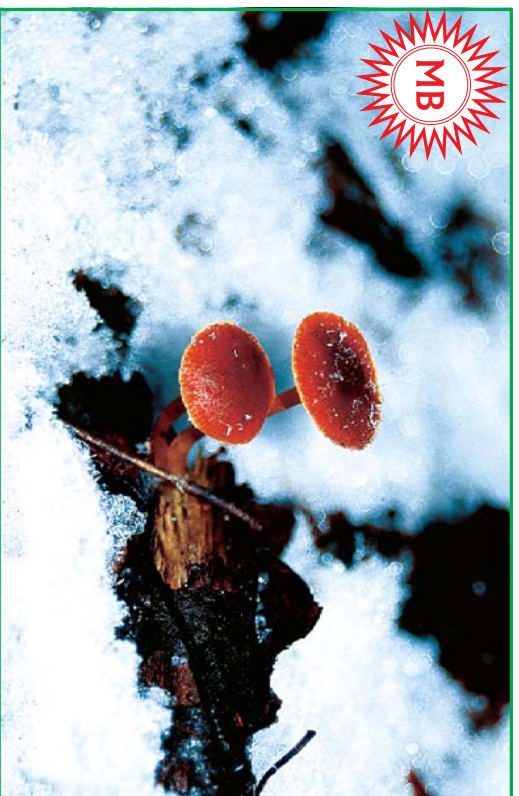


Обыкновенная орожелка заморзла. Теперь она похожа на застывшую карамельку.

105



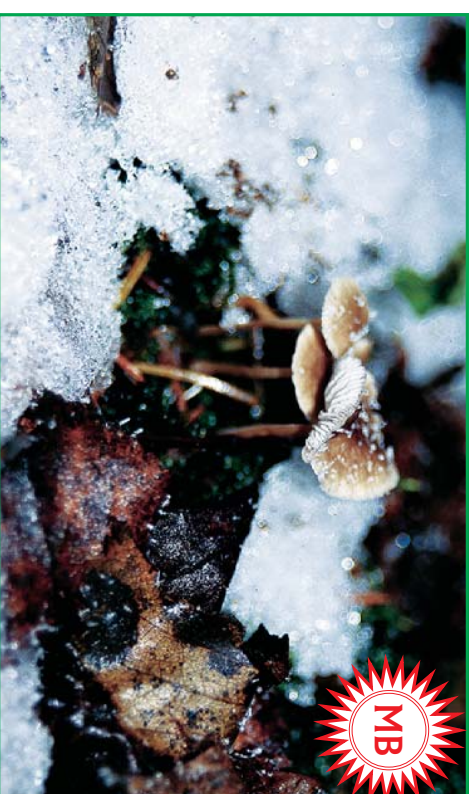
Этот трутовик называется *стереум гладкий*. Идеальный гриб для зимнего грибного супа.



Ламингония Юноны. Посмотрите, как выразителен контраст между грибами и снегом.



Ксеромфалия очень припозднилась. Обычно ее не встретить уже в конце октября.



Спороболус съедобный «перепутал» декабрьскую оттепель с наступлением весны.



Маленькие **чесночники**, поникшие под снежным грузом (фото *слева*), с наступлением оттепели сбрасывают тяжёлые снежные шапки и вновь распрямляются (фото *справа*). Чесночники — изумительная приправа к любому грибному или мясному блюду. Будучи засушенными, они не утрачивают аромат много лет.

Декабрь



Такое дерево с *вешенкой устричной* — настоящая награда для «зимнего» грибника.

110

Декабрь



На стволах лиственных и хвойных деревьев продолжает расти похожий на маленькую вешенку *крепидот мягкий*. Вверху показаны блестящие молодые плодовые тела, внизу — группа зрелых плодовых тел.



111



Замёрзшая, ждет прихода весны *дрозофилка блестящая*.



Красивые красные точки, которые вы видите на упавшей на снег ветке — плодовые тела паразитического гриба *нектрии киноверно-красной*. Этот гриб вызывает нектриевый некроз ветвей хвойных и лиственных пород.

Грибы начинают свое развитие на ослабленных ветвях, часто в местах с поврежденной корой. Пораженные грибом ветви легко обнаружить по кирпично-красным или розоватым подушечкам, которые обильно покрывают засохшие ветви. Эти грибы могут вызывать усыхание различных лесных пород, связанное с поражением сосудистой системы дерева, а также коры и камбия.

Часто нектрия развивается как разрушитель уже мертвой древесины. Однако временами она превращается в агрессивного паразита и уничтожает целые плантации молодых деревьев; не менее опасна она и для старого, ослабленного древостоя.

Декабрь



Еще один забавный дождевик из семейства **Гнездовковых**. Его маленькие плодовые тела после созревания напоминают птичье гнездо с отложенными яйцами. В верхнем левом углу показаны молодые, еще закрытые сверху плодовые тела.

114

Декабрь



Эта крошечная **мицена** (*Muscena spirina*) — у нее нет русского названия) появляется у нас только в ноябре—январе. Удивительно наблюдать растущий на коре вязов столь маленький и нежный грибок, совершенно не боящийся холода. Размер шляпки не превышает в диаметре 5 миллиметров.

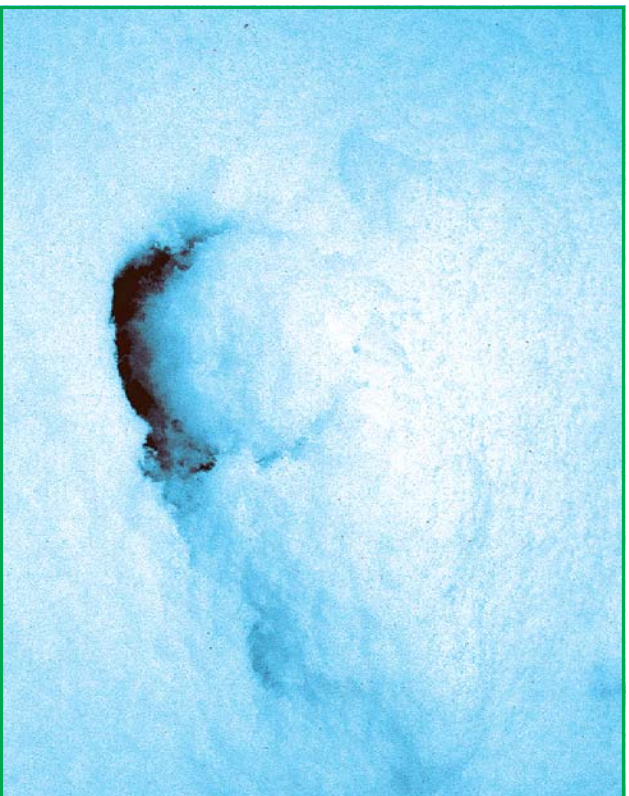
115



**Рогатик искривлен-
ный** (фото слева и сверху
справа) — единственный
наш зимний рогатик.
Я встретил его только
в декабре-январе на упав-
ших ветвях лиственных де-
ревьев.



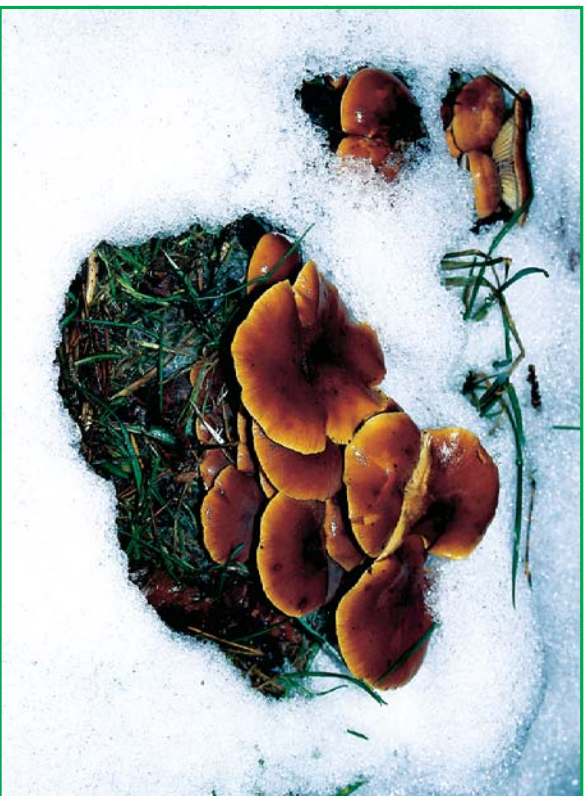
Обыкновенная дроздица с приходом оттепели оттаи-
вает и продолжает свой рост.



На этом развороте прослежено развитие одной группы плодовых тел *зимнего гриба*. На фотографии *вверху слева* — снег и мороз. Фламмулина «спит», дожидаясь оттепели.

Прошла неделя (фото *слева внизу*), и долгожданная оттепель наступила. Грибы, растущие на остатках яблоневото пня (на уровне земли) выступили из-под снега.

Минула следующая неделя. Оттепель продолжается. Зимний гриб, активно используя крохи тепла, растет и хорошеет с каждым днем (фото *справа*).



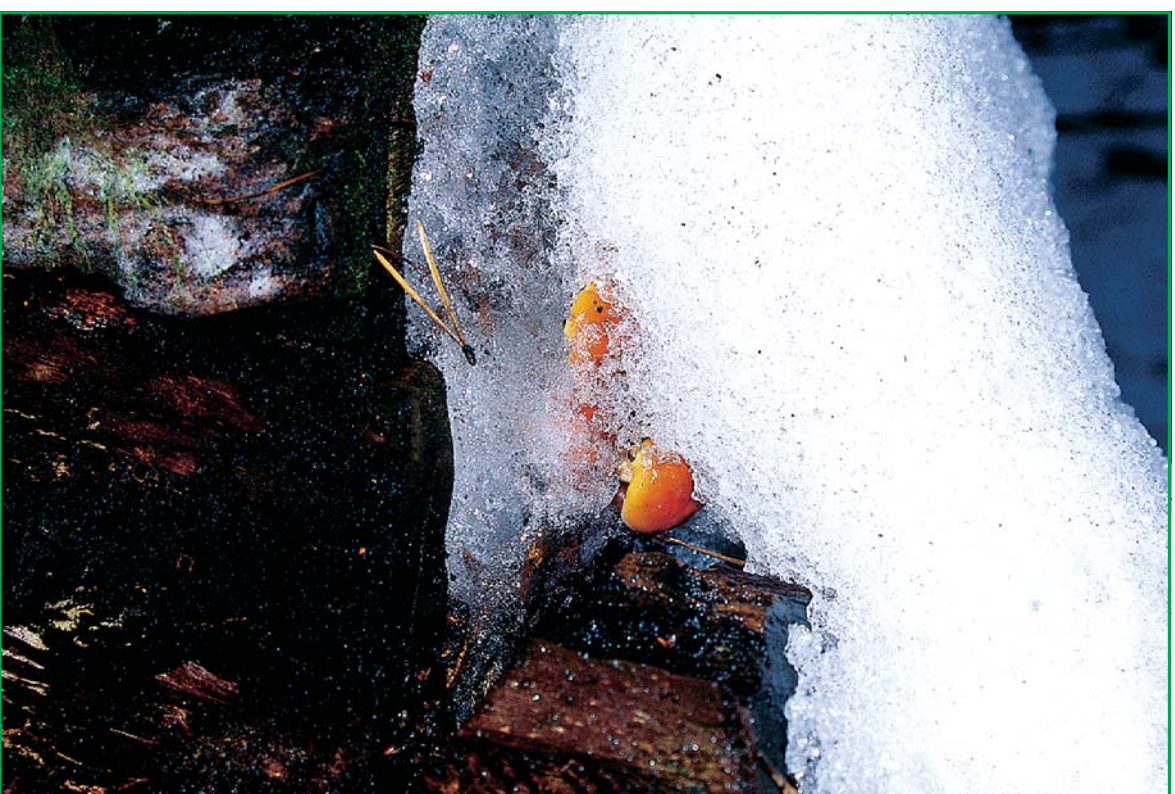
Январь



Стереум гладкий

120

Февраль



Зимний гриб вмерз в лед, может быть уже до весны.

121

Февраль



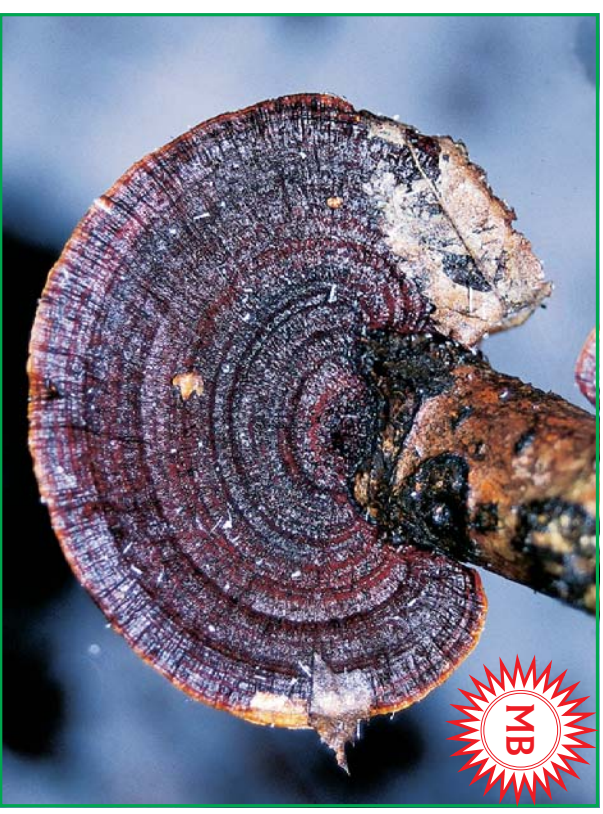
Трутовик обыкновенный выглядит как прямое продолжение березы. Несъдобен.



Вешенка устричная, укрывшись снежным одеялом, дожидается своего грибника.

122

Февраль



Трутовик дедагеонис пластинчатый. Тверд, но ароматен. Годится только для грибного порошка.



123



Грутовики бывают похожи не только на копыта или веера. Встречаются и вот такие виды, напоминающие расплывчатые по дереву пленки (фото *слева* и *справа сверху*).

Они, конечно, несъедобны, но в феврале глаз радуется и такому проявлению жизни.

Не спят и некоторые растения: на фотографиях *снизу слева* вы видите... крошечные сухопутные **водоросли**, растущие на стволе молодой липы. Холод им не страшен.





Это знаменитый лекарственный трутовик *чага* (другое его название — *трутовик скошенный*). Здесь вы видите молодой экземпляр на мервом вертикально стоящем стволе березы.

Чага почти всегда предпочитает расти на березах, но иногда ее можно встретить на других лиственных породах — на рябине, ольхе, дубе и, совсем редко, на иве.

Чага, пожалуй, единственный трутовик, который собирается только из-за лекарственных свойств, так как мякоть его слишком жесткая и совершенно не годится в пищу.



С наступлением весны *зимний гриб* чувствует себя все хуже. Посмотрите на его несчастный вид!

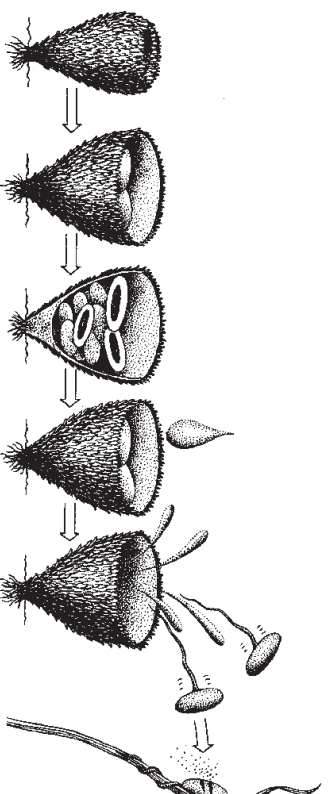




Трутовик фиолетовый несъедобен, но очень красив.



Плодовые тела маленьких *дождевиков-бокальчиков* окончательно созрели. Теперь совершенно понятно, откуда взялось название семейства, к которому принадлежат эти грибы — «гнездовковые». Не правда ли, сходство с птичьими гнездами, щедро заполненными яйцами, просто поразительно! Эти «яйца» представляют собой запактованные в общую прочную кожистую оболочку споры гриба. Каждое такое «яйцо» прикрепляется к основанию «бокальчика» прочной тонкой белой нитью. Когда споры внутри оболочки созреют, нить освободится, и «яйца» под действием ударной силы капель дождя или порывов ветра разлетятся в разные стороны. Оставшимся обрывком нити они прикрепятся к самым разным предметам — веточкам, травинок и т. д. После этого в оболочке «яйца» появится трещина, из которой устремятся наружу созревшие споры (см. рисунок *внизу*).



Апрель



Вновь начинает расти на еловых шишках *стробилиurus* *стведобный*.



130

Апрель



Появились первые **сморчки**. На фотографии *внизу слева* вы видите **сморчок настоящий**, *справа* — **сморчок обыкновенный**, отличающийся серыми тонами шляпки. Последний вид обычно появляется большими группами (фото *слева сверху* на следующей странице).

131

Апрель



Сморчок обыкновенный



Сморчок конический

132

Апрель



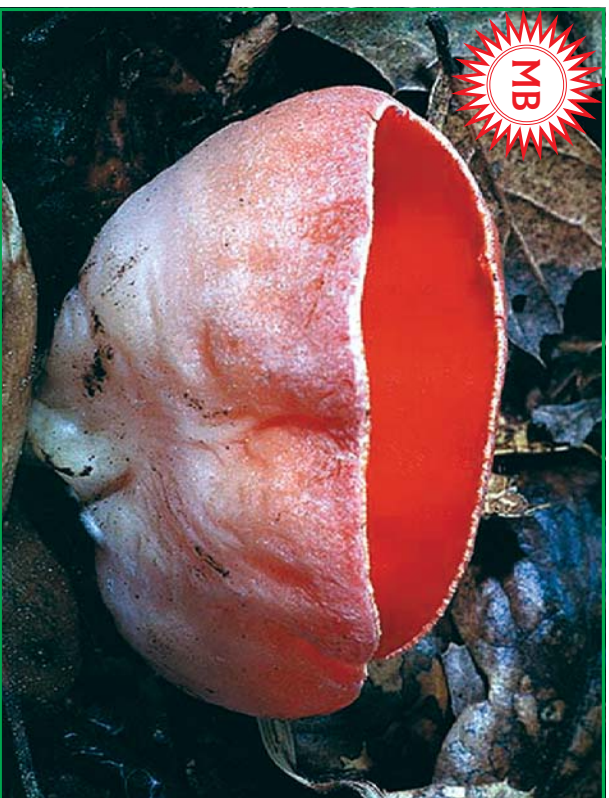
Блюднецик жюликоватый — гриб семейства строчков-
вых.



Сумчатый гриб микрострома слишком мала для упот-
ребления в пищу, зато очень красива.

133

Апрель



Саркосица киноварно-красная — отличный съедобный гриб, растущий на погребенных под небольшим слоем почвы веточках.



134

Май



В мае появляются два новых вида *стробилюров* — на этот раз на сосновых шишках. *Верху* вы видите *стробилюрус сосновый*, *низу* — несъедобный *стробилюрус горький* с горьковатыми плодовыми телами.



135

Май



На еловых шишках появляется *мшцена шишколюбивая*.



Блюдцеик розово-красный

136

Май



Продолжает расти красавица-саркосцифа, чьи ярко-красные плодовые тела украшают лес, придавая ему облик тропических джунглей.



137

Май



138

Май



Это близкий родственник сморчка *минифора* (слева и справа сверху). По внешнему виду гриб занимает среднее положение между сморчком и сморчковой шапочкой.



Видовую принадлежность гриба, изображенного на этой фотографии, установить так и не удалось. Скорее всего это новый, еще неизвестный науке вид.

139

Май



Сморчковая шапочка похожа на маленький сморчок на непропорционально длинной ножке. Гриб непохожим в маринованном виде, особенно с молодыми листьями папоротника...

140

Май



Сморчок обыкновенный (вверху) и его близкий родственник *сморчок гигантский* (внизу).



141

Май



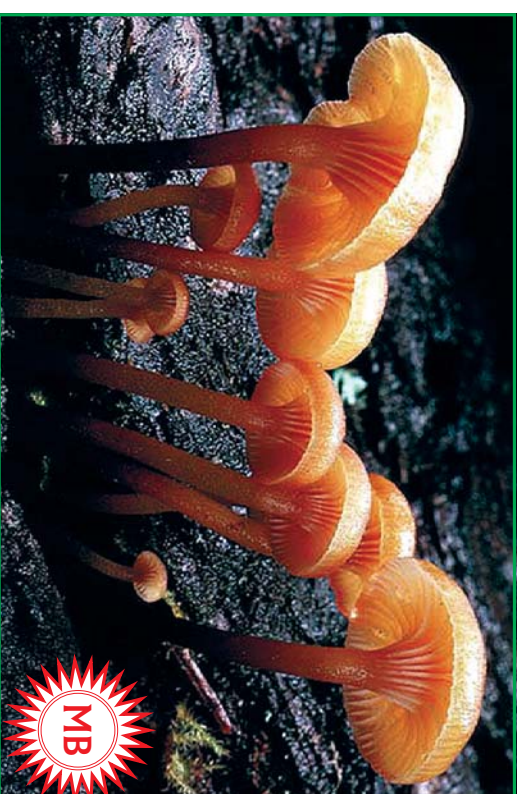
Печница пухлячатая



Печница фиолетовая

142

Май

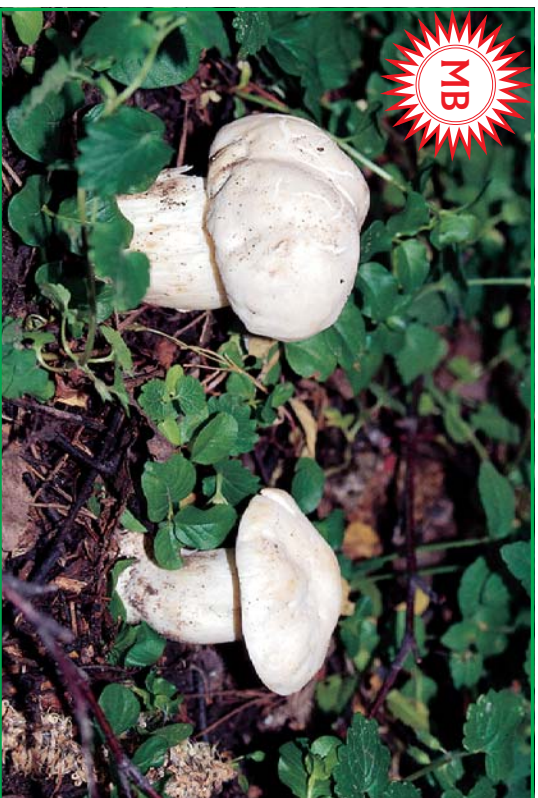


Ксеромфация появляется большими группами на различной древесине с середины месяца. У молодых плодовых тел шляпки выпуклые (фото *вверху*), у зрелых — распростертые (фото *внизу*).



143

Май



Это *майский гриб*. Внешне он довольно похож на шампиньоны, но отличается белыми пластинками. Гриб характеризуется великолепным вкусом и ароматом.



144

Май



Денежка древеснолюбивая (опенок осенний)



Энтолома серая. Съедобна после отваривания.

145

Май



Плутей олений

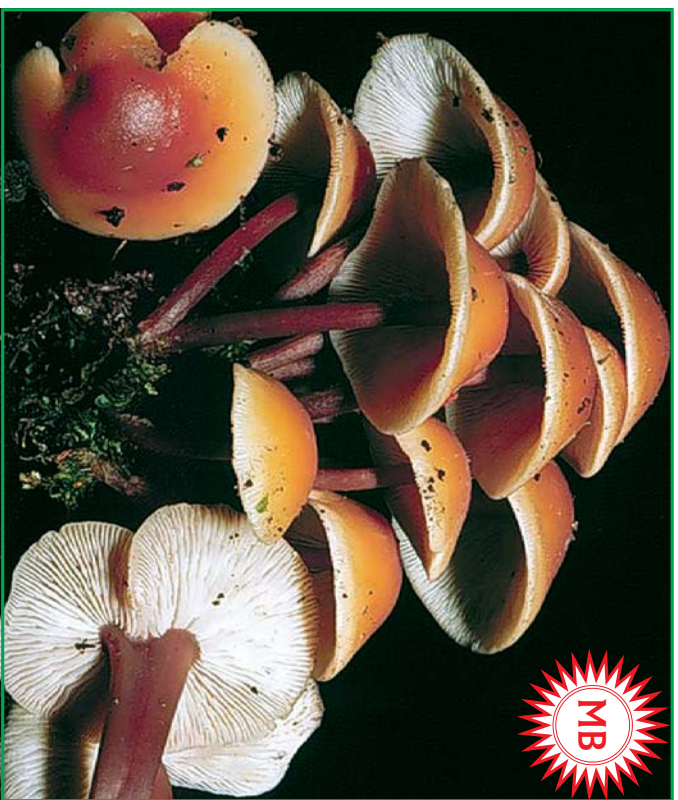


146

Май



Рядовка серая (земляная)



Денежка скрученная

147

Май



Олений луговой — один из самых крупных наших негниючников. Гриб обладает прекрасными вкусовыми качествами, незаменим для приготовления сухих ароматных приправ.



Родственник навозников — *псапирелли серая*.

148

Май



Псапирелли фиолетово-ластичная



149

Май



Навозник белый — самый крупный и «мясистый» из наших представителей этого рода. В молодом возрасте (т. е. до начала распыливания гриба в черную слизистую массу) гриб обладает прекрасными вкусовыми качествами.

150

Май



Навозник серый практически всегда появляется большими группами.

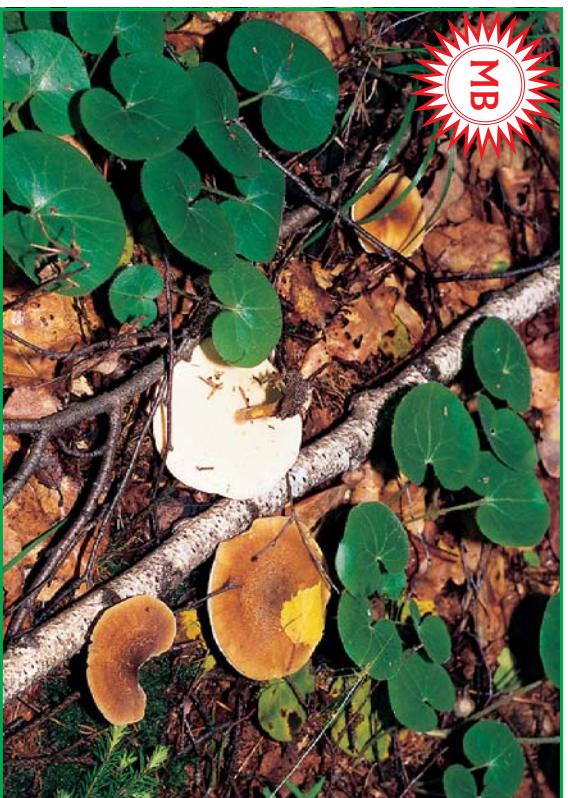


151

Май



Навозник мерцающий



Трутовик зимующий

152

Май



Трутовик чешуйчатый. По форме плодовых тел гриб очень похож на вешенку, от которой отличается коричневой или бежевой окраской, наличием чешуек на верхней стороне шляпки и трубочками, а не пластинками — на нижней.



Тубария розовая. Гриб съедобен после отваривания.

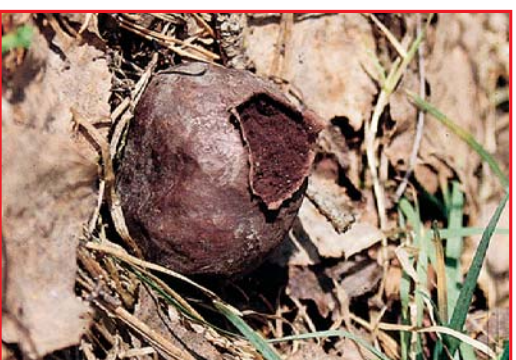
153

Май



Появились **рогатки**. В числе первых среди них — различные *рамари*, характеризующиеся яркими и крупными разветвленными плодовыми телами.

Одним из первых дождевиков в мае можно встретить *дождевик жемчужный*. Его молодые плодовые тела очень красивы (фото *справа внизу*). В это время можно найти прошлогодние перезимовавшие зрелые плодовые тела, продолжающие распространять споры (фото *справа сверху*). Перезимовавшие и распространяют споры и другие дождевики — *порховки* (фото *слева внизу*).



154

Май



155

Май



С середины мая появляются два вида шампиньонов — *культурный* (он же *дееспоровый*, фото слева) и *деркольный* (*вверху* и *внизу справа*). В мае оба этих гриба тяготеют к человеческому жилью.

Шампиньон культурный плодоносит на выпасах, выгонах, в садах и огородах на навозных и компостных кучах.

Двукольцевой шампиньон почти всегда растет большими группами. Обычно именно эти грибы, проявляя недюжинную силу, выворачивают крупные куски асфальта на дорогах.

Оба шампиньона обладают великолепными вкусовыми качествами и подходят для приготовления самых разнообразных грибных блюд.

156

Май



157



В конце месяца появляются первые плодовые тела *лениного опенка*. У молодых грибов на ножке имеется кольцо, у зрелых же оно исчезает. На этой фотографии (*вверху*, гриб в центре) показан достаточно редкий случай сохранения кольца на ножке взрослого гриба.

С середины мая возобновляет плодоношение *трутовик серно-желтый* (фото *слева*). Его молодые плодовые тела — яркие и привлекательные. К тому же они мягкие, вкусные и ароматные. Такой трутовик невозможно перепутать с каким-либо другим грибом.

Май



Когда появляются *подберезовики* (сверху) и *дождевики-ки-головачки* (снизу), можно считать, что лето уже пришло.



в виде настоя или в составе травяных сборов используют для лечения аденомы предстательной железы, мастопатии. Отмечено также положительное воздействие при лечении кожных заболеваний (псориаза, экземы и т. д.).

В качестве лекарственных средств применяют настой чаги или густой экстракт «Беруфин», который можно приобрести в аптеке.

В любом случае перед началом использования препаратов из чаги следует проконсультироваться с врачом.

Заготовка чаги возможна в течение всего года, но удобнее собирать ее зимой, когда на деревьях нет лишайников и грибов хорошо заметен, кроме того, в это время чага обладает наибольшей биологической активностью. Наросты срубают топором или срезают пилой, желательно со старых берез или свежесрубленных деревьев (во время лесозаготовок). Не следует собирать чагу с засохших деревьев и в нижней части ство-

ла, так как это сырье малоактивно. С наростов удаляют верхний, покрытый трещинами слой и внутренний — рыхлый, светло-коричневого цвета.

Заготавливают только среднюю плотную часть гриба. Ее рубят на куски размером не более 10 см, после чего сушат или используют в свежем виде. Сушку производят в специальных сушилках или печах при температуре не выше 60°C.

Хранят лекарственное сырье в сухом, хорошо проветриваемом помещении не более 2 лет.

* * *

Для приготовления настоя гриб обмывают водой, затем замачивают в кипяченой воде, так чтобы он полностью был погружен в воду, и настаивают 4—5 часов. После этого настой фильтруют через марлю, гриб измельчают (можно с помощью мясорубки), оставшуюся жид-

кость нагревают до 50°C. Измельченный гриб заливают подогретой водой в отношении 1:5 и вновь настаивают 48 часов. Затем настой фильтруют и хранят в течение 3—4 дней. Принимают от 1 столовой ложки до стакана 3 раза в день за 30—40 минут до еды в зависимости от заболевания и степени его развития.

При лечении настоем чаги следует соблюдать молочно-растительную диету, ограничивать прием мяса, отказаться от консервов, копченостей и острых приправ. Нельзя также внутривенно вводить глюкозу и заменять пенициллин.

* * *

В небольших количествах чага может служить приятным и совершенно безобидным заменителем чая (если вы находитесь на даче или в походе). Несколько кусочков чаги опускают в кипяток и выдерживают

до получения коричневого цвета, после чего вынимают. Напиток из чаги в чистом виде имеет слабый березовый аромат.



АПРЕЛЬ

Апрель знаменует разгар первого периода весны — *снеготаяния*. Первые проталины в поле появились уже в начале месяца. Пропадает снеговой покров, начинают очищаться ото льда водоемы, у кленов и берез наблюдается активное сокодвижение.

Прилетают грачи, чайки, утки-кряквы, скворцы и жаворонки. Наступает время тока у оседлых промысловых птиц — глухарей и тетеревов. После зимнего оцепенения пробуждаются холодовыносливые насекомые: гренландские мухи, комары-толкунчики, муравьи, бабочки (крапивница и крушинница [лимонница]), появляются пауки. В конце периода снеготаяния зацветают серая ольха и лещина.

Со второй половины апреля начинается период *оживления весны*. Он совпадает с началом цветения мать-и-мачехи, а конец его приходится на самое начало мая вместе с облиствением березы и пылением

вяза. В этом периоде тепло еще не устойчиво, часты заморозки. Окончательно освобождаются от льда водоемы, подсыхает почва. Кругом все больше оживающих растений: зеленеют озимые, местами на суходолах показывается трава, выдвигает листья крыжовник. «Пылят» крапчатые вербы, а к концу периода зацветают осины и ранние ивы.

Начинается вылет шмелей, появляются травяные лягушки, прилетают журавли, дрозды, валдшнепы. Ранее прилетевшие птицы приступают к устройству гнезд, к кладке и насиживанию яиц. Возобновляют активность дождевые черви. Проносятся первые грозы.

Происходит нерест щуки (она мечет икру первой из нерестящихся весной рыб, когда лед еще не полностью сошел с водоемов), окуня, ерша, леща, язя и жереха.

Апрель, апрель, на дворе звенит капель... В апреле появляются наши первые цветы — подснежники. А вместе с ними начинают свой рост и подснежники-грибы.

Одними из первых в хвойных участках леса, особенно на прогреваемых опушках, появляются уже известные вам растущие на шишках **стробиурусы**. Немного позже, когда от снега начинают очищаться ельники, на старых еловых шишках появляется еще один интересный гриб — **мицена шишколабивая** (*Muscena strobilicola*). К концу мая она уже исчезнет.

Из других пластинчатых грибов, растущих в апреле, можно назвать **фламмулину**, однако количество ее в это время очень невелико.

Мицена шишколюбивая подходит только для жарки, предварительно отваривания не требует. Рекомендую для грибного плова.

Что касается трутовиковых грибов, можно продолжать сбор **березовой губки** и **чаги**.

Но самые главные грибы, растущие в апреле — это, конечно **сумчатые грибы** (так называются *аскомицеты*). Именно они по праву могут считаться открывающими новый грибной сезон года.

Уже в середине апреля в самых различных типах леса на плодородных участках перегнойной почвы появляется **сморчок настоящий** (*Morchella esculenta*). Нередко он растет на опушках, на местах старых гарей, в посадках, на вырубках, вдоль дорог. Обычно можно встретить только одно плодовое тело в одном месте; группами сморчок настоящий плодоносит редко. Очень похож на него **сморчок обыкновенный** (*M. deliciosa*), отличающийся серыми тонами шляпки.

Одновременно с предыдущими видами и в тех же местах трогаются в рост **сморчок ко-**

нический (*M. conica*), отличающийся острой конической формой шляпки.

В самом конце апреля в липняках и осинниках появляются **сморчковые шапочки**, или, как их еще называют, **копачки** (*Verpa bohemica*).

Нечто среднее по внешнему виду между сморчками и сморчковой шапочкой представляет собой еще один довольно редкий позднеапрельский сморчковый гриб — **митрофора** (*Mitrophora semiblava*).

Сморчок — это весенний белый гриб. Суперделикатес, будь он настоящий, конический или обыкновенный. Отваривать сморчки — кошунство; если это все-таки случилось, хотя бы не сливайте отвар и приготовьте суп. Хорошо во всех видах, вплоть до сушеного и грибной икры. Воспользуйтесь любым из многочисленных опубликованных рецептов, и вы убедитесь, что испортить строчки практически невозможно.

Митрофора во всем аналогична строчкам.

Сморчковая шапочка чуть пожестче строчков, жарить-тушить-варить ее следует подольше. Истинное предназначение сморчковой шапочки — быть засоленной или замаринованной с молодыми листьями папоротника.

Сразу же после схода снега начинает расти **строчок обыкновенный** (*Гyromitrya esculenta*), предпочитающий светлые опушки, вырубки, посадки, обочины дорог и песчаную почву. Нередко большими группами появляется вместе с ним его родственник — **строчок гигантский** (*G. gigas*), растущий в лесах с присутствием березы.

Строчок считается отличным съедобным грибом, но, если вы человек нервный или очень осторожный, и опасаетесь даже малейшей вероятности отравления, следует остерегаться употребления этих грибов в пищу.

Ранее основным токсическим веществом строчков и их родственников считали некую гельвелловую кислоту. О природе этого вещества указывалось, что гельвелловая кислота может быть достаточно легко обезвреже-

на при переходе в отвар во время термической обработки грибов или инaktivирована окислением при длительной сушке на открытом воздухе (1,5—2 месяца).

В настоящее время установлено, что такого соединения, как гельвелловая кислота, в природе не существует. За нее принимали смесь различных органических кислот, содержавшихся у грибов семейства гельвелловых. В плодовых телах строчков и некоторых **лопастников** был обнаружен токсин гимомитрин, содержание которого может достигать 2 г на 1 кг сырых грибов. По характеру воздействия гимомитрин напоминает токсины бледной поганки. Он не разрушается при кипячении, но разлагается при длительной воздушной сушке.

Как вы уже поняли, отваривать строчки имеет смысл только для размягчения: от наличия яда (пусть и призрачного, об этом см. ниже) вы не спасетесь. Варить строчки хорошо перед жаркой. Они станут мягче, частично избавятся от своего вечного спутника — песка, и не так

станут отдавать бараными кишками, чем в том случае, если вы их просто бросите на сковородку (как, например, я, от лени, естественно). Суп из строчков — блюдо на очень большого любителя. Солят, маринуют и сушат их тоже очень редко. А вот жареные строчки, тушеные с жареным же луком в сметане, покорят самого изысканного гурмана. Чем дольше будете тушить, тем лучше, сметану можно добавлять и добавлять... Строчок — тот редкий гриб, который получается вкуснее на сливочном, а не на растительном масле.

В хвойных и смешанных лесах появляется близкий родственник строчков **блюдцевик жикловатый** (*Discina venosa*). Растет он обычно небольшими группками по 2—3 гриба на песчаной почве у дорог, оврагов, по берегам ручьев, на вырубках.

Блюдцевик при готовке во всем аналогичен строчкам. Особенно хорош, если после тушения в сметане

(обязательно целиком!) его обсыпать тертым сыром, сбрызнуть сливочным маслом, обильно посыпать молотым черным перцем и запечь.

Еще раз повторюсь (дабы не упрекнули в призыве к массовым отравлениям), что грибку следует помнить, что все виды собираемых в пищу грибов, относящихся к семейству **гельвелловых** (*Helvellaceae*), а именно **строчки**, **лопастники**, **блюдцевики** и **щетабулы**, являются потенциальным источником отравления. Как говорила выше, отравление вызывается токсином **гиромитрином**, совершенно не растворимым в горячей воде. Поэтому имеющиеся в большинстве книг рекомендации употреблять гельвелловые грибы в пищу только после отваривания, обязательно предварительно слив отвар, совершенно не состоятельны. Этот как с бледной поганкой: варить не вари — все равно на кладбище.

Сморчки, сморчковые шапочки и митрофоры относятся к семейству сморчковых, и гиромитрин не содержат.

Между тем хочется добавить, что отравления строчками обычны в Европе, а у нас ис-

ключительно репки. Возьмите любую книгу европейских авторов — рядом со строчками будет стоять «веселый рождер» или кладыбищенский крест. Подобное положение дел вполне объяснимо. Не так давно выяснилось, что строчки делятся на две популяции: восточную и западную. Граница проходит вертикально через всю Европу примерно по Польше и соответствует определенной изотерме. Восточные родственники, живущие в более прохладном климате, токсин почти не вырабатывают, а нежашиеся в тепле «европейцы» содержат его в десятки, а то и сотни раз больше, вплоть до летальных доз. Но и это не беда. С учетом набирающего силу мирового потепления скоро англичане, французы и немцы вздохнут с облегчением. Практически наверняка их грозные строчки станут съедобными, т. к. на планете слегка похолодает.*

* Многие думают, что потепление — это когда в Пензе начнут расти пальмы. Совершенно неверное мнение. Недавно в прокате прошел американский фильм «Послезавтра», где замерзающее на ходу цунами накрыло Нью-Йорк. Необычайно эффектно и ближе к истине, но тоже крайность. Правда состоит в том, что

Лопатники и ацетабулы готовят так же, как и строчки, надо только учесть, что строчки помягче, поэтому отваривать лопатников и ацетабул нужно минут на 10 подольше, а тушить в сметане — еще дольше, хоть бы и на полчаса.

Настоящее украшение леса в апреле — похожий на глубокую тарелку съедобный сумчатый гриб **саркосцифа киноварно-красная** (*Sarcoscypha coccinea*), растущая на погруженных в почву веточках одиночно или небольшими группами.

Саркосцифа годится только для жарки, предварительно отварива-

общее потепление выражается не в расползшейся по Земле Сахаре, и не в наступлении нового ледникового периода, а в выравнивании различий между теплым и холодным сезонами года. Соответственно в странах умеренного климата лето станет прохладней и дождливее, а зима — теплей (с дождями и оттепелями) и малоснежнее. Это мы с вами наблюдаем уже последние лет десять.

ния не требует. Долго жарить не следует: пересушите. Рекомендую приготовить во фритюре: три минуты экспозиции, и вы получите вкусный гриб с почти сохранившимся алым цветом. Можно выпендриться и жареные во фритюре саркосцифы наполнить (как таргакетки) сырно-чесночно-майонезной смесью. После этого все будут приходить пить водку только к вам.



МАЙ

В первой декаде мая наступает *разгар весны*. Этот сезон продолжается около трех недель — от зеления берез до зацветания рябины и сирени. В разгар весны происходит облиствление деревьев и кустарников, одеваются цветами фруктовые сады. Прилетают насекомоядные птицы. Дни все жарче, заметно теплеют ночи, вероятность заморозков невелика. Зацветают одуванчик, земляника, крыжовник, красная смородина, черника, черемуха, купальница, ландыш, красный клевер, летний дуб, костяника. В это время запевают соловей, отмечают первый крик иволги, коростеля-дергача и бой перепела. На полях сажают картофель. Нерестятся подуст, плотва, ерш, елец, завершают икрометание окунь, язь и жерех.

Последний сезон весны — *перед-летье* — время перехода от весны к лету. На европейской части России продолжается около трех недель и длится от зацветания ряби-

ны и обыкновенной сирени до зацветания шиповника (что приходится уже на первую декаду — середину июня). В начале предлетья полнотью облиствляются деревья, заканчивается цветение фруктовых пород, колосятся луговые злаки. На озимых полях выколашивается рожь. На мокрых лугах и возле болот расцветают желтая кубышка и незабудка, на верховых лугах и опушках — развесистый колокольчик, нивяник (поповник) и тысячелистник. Наступает прибытие последней волны птиц — коростелей, камышевок, садовых славок, иволг и сорокопутов-жуланов. У боровой и водоплавающей дичи появляются выводки. Стремительно оживает мир насекомых: вылетают стрекозы, слепни, мухи. Начинается жор язя, особенно в пору вылета стрекозы.

До лета остаются считанные дни...

Хотя в мае за грибами у нас почти никто не ходит, между тем количество пригодных для сбора съедобных видов превышает шестьдесят.

Из сумчатых грибов продолжают плодоносить **сморчки** и **строчки**, **сморчковая шапочка**, **блюдцевик жилковатый**, **саркосцифа киноварно-красная**. К ним в середине мая присоединяется **блюдцевик розово-красный** (*Discina arcilis*), предпочитающий лесную подстилку и разложившуюся древесину. Появляются различные виды **пещиц** (*Peziza spp.*).

Блюдцевик розово-красный следует готовить так же, как и блюдцевик желтоватый (см. выше).

Пецицы подходят только для жарки, причем жарить их нужно совсем не долго, а то «обуглятся». Для душевного спокойствия предварительно можно отварить в течении 5—10 минут. Непередаваемо хороши пецицы с обжаренными макаронами.

Подходящие для сбора трутовиковые грибы, с декабря представленные только **березовой губкой** и **чагой**, умножают свои ряды. Появляется очень ароматный, съедобный в молодом возрасте **трутовик серно-желтый** (*Laetiporus sulphureus*). Вновь трогаются в рост **щелкунки**.

Трутовик серно-желтый обладает исключительно сильным и вкусным грибным ароматом. К сожалению, только молодые плодовые тела или самые края зрелых по консистенции приближаются хотя бы к вешенке. В остальных случаях — это автомобильная покрывка, так что пожарить этот трутовик вам вряд ли удастся. Зато суп из серно-желтого

трутовика получится божевственным на любой стадии его развития, как говорится, святое Папы. Более того, если вы приготовите из него (гриба, а не Папы), сухой порошок, то, бросив лишь малую щепотку в любой суп (отвар, просто кипяток), вы тут же превратите его в грибной. Употребляется в пищу в вареном, тушеном, жаренном и сушеном виде. В Северной Америке и Германии серно-желтый трутовик считается деликатесом.

Начинают расти **дождевики**. Одним из первых среди них на прогреваемых лесных опушках, лугах, выгонах, в садах появляется **головач круглый** (*Salvatia utriformis*). В конце месяца на лесных опушках и полянах большими группами вырастает **головач продолговатый** (*S. excruciformis*).

Как и любые прочие дождевики, головачи жарят или используют для приготовления грибного порошка.

У **вешенки устричной** последнее плодотворное тело постарели еще в марте. Теперь у нее отавы — грибница набирается сил для нового плодотворения, которое начнется в июне. Зато с третьей декады мая появляются ее родственники — **вешенки легочная** (*Pleurotus pulmonarius*) и **рожковидная** (*P. cornucopiae*). Вешенка легочная селится на различных лиственных деревьях; вешенка рожковидная более разборчива: она селится только на пнях и стволах лип, вязов и кленов. Возобновляют плодотворение представители того же семейства (**вешенковых**) — **трутовики чешуйчатый** и **зимний**.

Приготовление вешенки рожковидной ничем не отличается от подготовки ее всем известной родственницы — вешенки устричной. А вот легочную вешенку следует в течение полчасика отварить, причем не только перед жаркой, но и перед тем, как приготовить из нее грибной суп.

С середины месяца уже можно встретить **подберезовики** (*Leccinum scabrum*). На откры-

тых травянистых ландшафтах появляется дикая (или вторично одичавшая) форма **шампиньона культурного** (*Agaricus bisporus*), а в городе можно найти еще один вид, почти всегда селящийся на утоптанной почве вдоль дорог и шоссе — **шампиньон двукольцевой** (*A. bitorquis*).

Оба эти вида следует готовить точно так же, как и обычные шампиньоны, купленные вами в магазине или на рынке.

На пнях и упавших стволах, а также на куцах опилок и других древесных отходов вырастают первые плодовые тела **плютея оленьего** (*Pleurotus atricapillus*).

При подготовке плютея с ним следует поступать как с очень большим осенним опенком. Те же приемы и для жарки, и для маринования, и для засолки.

Сушить этот гриб я бы не рекомендовал: через какое-то время в вашем мешочке останутся ножки и

порошок от шляпок, больно уж хрупок у пнягося головной убор.

У жилья, на полянах, опушках, лугах и вы-
пасах появляются **навозники белый** (*Scorpius comatus*) и **серый** (*S. atramentarius*), а в лесу на различной древесине — **мерцающий** (*S. micaceus*).

Внимание! Все без исключения навозники обладают несовместимым с российским менталитетом свойством! Употребление этих грибов в качестве закуски (т. е. одновременно с любым видом алкоголя) приводит к сильному отравлению и последующему устойчивому (до недели) отращению к спиртному. Более того, тот же самый эффект возникает даже через три дня после использования навозников в пищу. Этим свойством на протяжении многих веков пользовались селянки, чтобы отвадить мужей от зеленого змия. Отваривание навозников невоз-
можно: вы получите нечто непот-

ребно-расползшееся, как и при засолке и мариновании. Только жарка, причем мгновенно при возвращении из леса (или с поля)! Все навозники очень быстро саморазрушаются, расплываясь в дурнопахнущую пачкающуюся чернильную массу. Этот процесс начинается, как только вы сорвали молодой и свежий гриб. Остановить саморазложение невозможно даже в морозилке при -20°C.

Из всех навозников белый — самый вкусный, зато серый растет гораздо чаще и большими группами, так что его проще набрать.

Но особого разнообразия, так сказать, с первых шагов, достигают рядовковые грибы. Появляются несколько видов **коллибий** (в том числе **опенок весенний**), **чесночники**, **ксеромфалия** (*Xeromphalia satrapella*), некоторые **рядовки**.

Ксеромфалия — мелкий грибок с не особо выраженным вкусом.

Подходит только для жарки. Я его не отвариваю, но, поскольку иногда встречаются плодовые тела с небольшой горчинкой, грибки можно немного отварить (3—5 минут), а лучше просто обдать кипятком, как крапиву перед готовкой.

Среди травы по обочинам дорог, на опушках, полянах и лугах в конце мая начинается плодоношение **лугового опенка** (*Marasmius oreades*). Это прекрасный ароматный гриб, придающий великолепный вкус любому блюду.

Лугового опенка, в отличие от осенних опят, лучше не отваривать: вместе с отваром выльете половину вкуса этого абсолютно безопасного гриба. Гриб больше всего подходит для жарки и сушки. Жарить можно как угодно: хоть чуть-чуть припустить, хоть почти обуглить, все равно будет вкусно. Небольшое наблюдение: луговой опенок — один из многих видов, который получается вкуснее, если его готовить на сли-

вочном масле, а не на растительном. Как и чесночники, луговые опята, будучи засушенными, могут храниться до пяти-семи лет (если место хранения сухое и прохладное). Перед готовкой просто бросьте сморщенные грибки в воду — и через 5—10 минут они станут такими же, как вы их собирали в поле или на лесной опушке много лет назад.

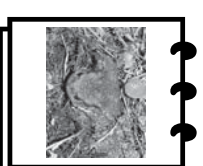
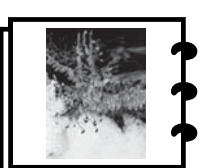
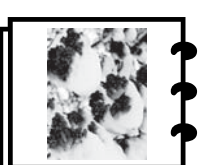
И, наконец, настоящим (на мой взгляд) гас-трономическим украшением месяца является **майский гриб** (*Calocybe gambosa*). Он появляется в последней декаде мая и плодоносит до середины июня. Характерный сладковатый вкус этого крупного, крепкого красавца (внешне он довольно-таки походит на культурный шампиньон) не уступает ни одному из лучших наших грибов — ни белому, ни лисичке, ни шампиньону. Майский гриб селится среди травы или на открытых ландашафтах, или в редколесье, на опушках. Встречается он и в парках.

Ни в коем случае не отваривайте майский гриб (если только вы не

готовите суп)! Это убьет половину его непередаваемого аромата! Жарить следует недолго, как шампиньоны, луком лучше не злоупотреблять, а вот сметана минут за 10 до готовности не помешает. При засолке попробуйте отказаться от сильных специй: гвоздики, лаврового листа и пр. Только соль и чеснок — и божественная закуска к водке будет гарантирована. Можете быть уверены, что многие гости выпьют и рассол. Мариновать майский гриб можно как угодно, но опять же не увлекайтесь уксусом, а вот сахара можно добавить побольше.

Это, конечно же, не все грибы, которые можно найти в мае. Однако можете быть уверены: вернуться без грибов из майского леса практически невозможно!

КАЛЕНДАРЬ ГРИБНИКА В ХОЛОДНОЕ ВРЕМЯ ГОДА



Условные обозначения

Время и активность плодоношения:

XI	— ноябрь	++ — обильно
XII	— декабрь	+ — умеренно
I	— январь	± — слабо
II	— февраль	! — единичные
III	— март	экземпляры
IV	— апрель	×
V	— май	— не плодоносит

Гриб годен для употребления в пищу:

- ☺ — в свежем виде
- ☼ — только после сушки
- ~ — только после отваривания
- ◆ — только после вымачивания

Гриб подходит для:

- П — приготовления первых блюд
- Ж — жарки
- Н — начинкок, грибной икры
- З — засолки, маринования
- С — сушки
- СП — приготовления сухих приправ
- О — отваров, «чая», настоек

Прочее:

- ☞ — при употреблении с алкоголем вызывает сильное отравление
- ⊕ — обладает лекарственными свойствами

Белый гриб еловый

ХI XII I II III IV V	Местообитание
! × × × × × ×	В ельниках
!	
П Ж Н З С СП	
+	

Березовая губка (трутовик березовый)

ХI XII I II III IV V	Местообитание
++ ++ ++ ++ ++ ++ ++	В лесах разного типа на стволах и валеже березы
!	
П Н О	
+	

Блющевик жилаватый

ХI XII I II III IV V	Местообитание
× × × × × ± ±	В хвойных лесах, у долог, оврагов, на вырубках на песчаной почве
~	
Ж Н	

Блющевик розово-красный

ХI XII I II III IV V	Местообитание
× × × × × ±	В хвойных лесах на подстилке и разложившейся древесине
~	
Ж Н	

196

Валуи

ХI XII I II III IV V	Местообитание
± × × × × × ×	В различных лесах с участием березы
◆	
Ж З	

Валуи ложный (гебеломы)

ХI XII I II III IV V	Местообитание
± × × × × × ×	В хвойных и лиственных лесах, в парках
~	
Ж	

Вешенка легочная

ХI XII I II III IV V	Местообитание
× × × × × × ±	На древесине деревьев лиственных пород
!	
П Ж Н	

Вешенка рожковидная

ХI XII I II III IV V	Местообитание
× × × × × ±	На стволах, пнях и валежнике вязов, кленов и лип
!	
П Ж Н	

197

Вешенка устричная

ХІ ХІІ І ІІ ІІІ ІV V	Местообитание
++ + + ± ! × ×	На стволах, пнях
! Ж Н	и валежнике лиственных деревьев

Гигрофор киноварно-красный

ХІ ХІІ І ІІ ІІІ ІV V	Местообитание
! × × × × × ×	В лесах, на лугах, полянах, среди мохов и травы, на болотах
! Ж	

Гигрофор оливково-белый

ХІ ХІІ І ІІ ІІІ ІV V	Местообитание
± × × × × × ×	В хвойных лесах
! Ж	среди мха

Гигрофор позаний

ХІ ХІІ І ІІ ІІІ ІV V	Местообитание
± ! × × × × ×	В хвойных лесах
! Ж	среди мха

Гигрофор желтовато-белый

ХІ ХІІ І ІІ ІІІ ІV V	Местообитание
± ! × × × × ×	В хвойных, главным образом еловых лесах
! Ж	

Гигрофор пупырчатый

ХІ ХІІ І ІІ ІІІ ІV V	Местообитание
+ × × × × × ×	В лесах
! Ж	различного типа

Гигрофор скрывающийся (белый)

ХІ ХІІ І ІІ ІІІ ІV V	Местообитание
+ × × × × × ×	В лиственных и смешанных лесах
! Ж	с участием березы

Гимнопия Юноны

ХІ ХІІ І ІІ ІІІ ІV V	Местообитание
± ! × × × × ×	На древесине различных пород
Ж	

Головач круглый

ХІ ХІІ І ІІ ІІІ ІV V	Местообитание
! × × × × × !	В лесах, на лугах, выгонах, садах,
! Ж П Ж	на пашне

Головач проаолговатый

ХІ ХІІ І ІІ ІІІ ІV V	Местообитание
× × × × × ±	На лесных опушках
! Ж П Ж	и полянах

Денежка древолюбивая (опенок весенний)

ХІ ХІІ І ІІ ІІІ ІV V	Местообитание
± ! × × × × ±	В лесах на почве
! Ж П Ж Н	и разложившейся древесине

Денежка (коллибия) сухая

ХІ ХІІ І ІІ ІІІ ІV V	Местообитание
± ! × × × × ×	В лиственных
! Ж П Ж Н	и хвойных лесах на подстилке

Дождевик жемчужный

ХІ ХІІ І ІІ ІІІ ІV V	Местообитание
! × × × × × !	В лесах, на лугах, пастбищах,
! Ж П Ж	на почве и гнилой древесине

Ежевик обыкновенный (желтый)

ХІ ХІІ І ІІ ІІІ ІV V	Местообитание
! × × × × × ×	В лесах разного типа на плодородной почве
! Ж П Ж З	

Ежевик (тремеллодон) студенистый

ХІ ХІІ І ІІ ІІІ ІV V	Местообитание
! × × × × × ×	Во влажных хвойных лесах на погребенной древесине
! Ж П З	

Ежевик чешуйчатый (пестрый)

ХІ ХІІ І ІІ ІІІ ІV V	Местообитание
! × × × × × ×	В сухих лесах на песчаной почве
! Ж П Ж	

Зимний гриб (опенок зимний, фламмулина)

XI XII I II III IV V	Местообитание
+++ ++ + ± ± ! !	На лиственных и
☉	хвойных породах,
П Ж Н З С	кустарниках,
	на пнях

Зонтик краснеющий

XI XII I II III IV V	Местообитание
! × × × × × !	В различных лесах
☉	на богатой
П Ж	гумусом почве

Крепидаот мягкий

XI XII I II III IV V	Местообитание
+ ± ! × × × × !	На ветвях, сучьях,
☉	стволах, коре
П Ж	лиственных
	пород

Ксеромфалия

XI XII I II III IV V	Местообитание
! × × × × × !	На древесине,
☉	реже опале или
Ж	подстилке в
	различных лесах

Аэтинеллус уховидный

XI XII I II III IV V	Местообитание
! × × × × × ×	Возле пней
☉	деревьев
Ж	лиственных пород
	и на самих пнях

Ложноопенок кирпично-красный

XI XII I II III IV V	Местообитание
! × × × × × ×	В лиственных
≈	и смешанных
П Ж Н	лесах на пнях
+	и стволах

Майский гриб

XI XII I II III IV V	Местообитание
× × × × × × ++	В парках, светлых
☉	лиственных лесах,
П Ж Н З С	на пастбищах,
	среди травы

Масленок зернистый

XI XII I II III IV V	Местообитание
! × × × × × ×	В сосновых лесах
☉	и посадках
П Ж Н З	

Маслянок поздний

XI XII I II III IV V	Местообитание
± × × × × × ×	В сосновых лесах и посадках, вдоль дорог, на опушках, прогалинах
! П Ж Н З	

Митрофора

XI XII I II III IV V	Местообитание
× × × × × ! ±	В светлых лиственных лесах
! П Ж З С	

Мицена обыкновенная

XI XII I II III IV V	Местообитание
! × × × × × ×	На подстилке и гнилой древесине в хвойных лесах
! П Ж	

Мицена серо-розовая

XI XII I II III IV V	Местообитание
! × × × × × ×	На различной древесине лиственных пород
! П Ж	

Мицена шишколюбивая

XI XII I II III IV V	Местообитание
× × × × × ! ±	На погребенных в почве еловых шишках
! П Ж	

Мухомор порфиновый

XI XII I II III IV V	Местообитание
! × × × × × ×	В хвойных и смешанных лесах
! П Ж Н	

Навозник белый

XI XII I II III IV V	Местообитание
× × × × × × !	На унавоженных почвах на лугах, пастбищах, огородах, газонах
! П Ж Н	

Навозник серый (чернильный гриб)

XI XII I II III IV V	Местообитание
± × × × × × ±	На унавоженных почвах в полях, огородах, садах, свалках, в лесу
! П Ж Н	

Навозник мерцающий

ХІ ХІІ І ІІ ІІІ ІV V	Местообитание
× × × × × × ±	В лесах и на лугах,
☉ П Ж Н !	на древесине и на почве, в садах, на улицах

Опенок луговой

ХІ ХІІ І ІІ ІІІ ІV V	Местообитание
× × × × × × ±	На лугах, выгонах, лесных полянах, опушках, вдоль дорог среди травы
☉ П Ж Н С СП	

Отидея ослиная (ослиные уши)

ХІ ХІІ І ІІ ІІІ ІV V	Местообитание
! × × × × × ×	В лиственных лесах
☉ Ж	на почве

Панедаус вешенковидный

ХІ ХІІ І ІІ ІІІ ІV V	Местообитание
± × × × × × ×	На живых и сухостойных стволах
☉ Ж Н	лиственных пород

Печеночница обыкновенная

ХІ ХІІ І ІІ ІІІ ІV V	Местообитание
± × × × × × ×	На живых
☉ Ж Н	старых дубах или свежих дубовых пнях

Плаутей олений

ХІ ХІІ І ІІ ІІІ ІV V	Местообитание
× × × × × × !	На пнях и валежнике различных лесных пород
☉ П Ж Н	

Подберезовик обыкновенный

ХІ ХІІ І ІІ ІІІ ІV V	Местообитание
× × × × × × !	В лесах разного типа с участием березы
☉ П Ж Н	

Рогатик искривленный

ХІ ХІІ І ІІ ІІІ ІV V	Местообитание
× ! ! × × × ×	На валежных ветках и древесине лиственных пород
☉ Ж	

Рядовка земляная

XI XII I II III IV V	Местообитание
! x x x x x !	В лесах
! Ж Н	различного типа на почве

Рядовка (говорушка) серая

XI XII I II III IV V	Местообитание
! x x x x x x	В хвойных и смешанных лесах
Ж Н С	на почве
+	

Рядовка фиолетовая (синюшка)

XI XII I II III IV V	Местообитание
± x x x x x x	В лесах
! Ж Н С	различного типа на почве

Рыжик

XI XII I II III IV V	Местообитание
± x x x x x x	В молодых
! Ж Н С	хвойных лесах, в посадках

Саркосцифа киноварно-красная

XI XII I II III IV V	Местообитание
x x x x x x ! +	В лиственных лесах на
! Ж Н	погуженных в почву веточках

Сморчковая шапочка

XI XII I II III IV V	Местообитание
x x x x x x + ++	В лиственных лесах, липняках, осинниках,
! Ж Н З С	по низинам

Сморчок конический

XI XII I II III IV V	Местообитание
x x x x x x ! ±	Лиственные и
! Ж Н З С	хвойные леса, опушки, просеки, обочины дорог

Сморчок настоящий

XI XII I II III IV V	Местообитание
x x x x x x + ++	В лесах на
! Ж Н З С	богатой почве, на опушках, гарях, в посадках

Сморчок обыкновенный

ХІ ХІІ І ІІ ІІІ ІV V	Местообитание
× × × × × ± +	В лесах на богатой почве, на опушках, гарях, в посадках
☼ или ~~~ П Ж Н З С	

Стробилурус сосновый

ХІ ХІІ І ІІ ІІІ ІV V	Местообитание
× × × × × ± ++	На погрёбенных в почве сосновых шишках
☼ или Ж	

Стробилурус съедобный

ХІ ХІІ І ІІ ІІІ ІV V	Местообитание
! × × × × ± ++	На погрёбенных в почве еловых шишках
☼ или Ж	

Строчок гигантский

ХІ ХІІ І ІІ ІІІ ІV V	Местообитание
× × × × × ± +	Леса с участием березы на богатых гумусом
☼ или ~~~ П Ж Н З С	песчаных почвах

Строчок обыкновенный

ХІ ХІІ І ІІ ІІІ ІV V	Местообитание
× × × × × + ++	В лесах, посадках, на опушках, вдоль дорог на песчаных почвах
☼ или ~~~ П Ж Н З С	

Строчок осенний

ХІ ХІІ І ІІ ІІІ ІV V	Местообитание
! × × × × × ×	В сырых сосновых лесах, близ дорог, на вырубках, опушках
☼ или ~~~ П Ж Н З С	

Сыроежка жгуче-едакая

ХІ ХІІ І ІІ ІІІ ІV V	Местообитание
! × × × × × ×	В лесах разного типа, часто у болот
~~~ П Ж Н З	

### Трутовик зимний

ХІ ХІІ І ІІ ІІІ ІV V	Местообитание
! × × × × × !	На упавших ветвях, на пнях и корнях березы, ивы, ольхи
☼ или П Ж Н	

### Трутовик серно-желтый

ХІ ХІІ І ІІ ІІІ ІV V	Местообитание
× × × × × × ±	На живых и
☉	сухостойных
П Н СП	стволах
	лиственных пород

### Трутовик чешуйчатый

ХІ ХІІ І ІІ ІІІ ІV V	Местообитание
! × × × × × ±	На пнях и стволах
☉	различных
П Ж Н	лесных пород

### Трюфель белый

ХІ ХІІ І ІІ ІІІ ІV V	Местообитание
! × × × × × ×	В осинниках,
☉	лещинниках,
П Ж Н З С	березняках,
	молодых посадках

### Чага

ХІ ХІІ І ІІ ІІІ ІV V	Местообитание
++ ++ ++ ++ ++ ++ ++	На березах, реже
☉	на рябине, вязе,
О	ольхе, иве;
+	в лесах

### Чесночник

ХІ ХІІ І ІІ ІІІ ІV V	Местообитание
± ! ! × × × !	В разных лесах
☉	на опаде, пнях,
П Ж Н С СП	веточках,
	подстилке

### Чешуйчатка чешуйчатая

ХІ ХІІ І ІІ ІІІ ІV V	Местообитание
± × × × × × ×	На стволах, пнях
≈	и корнях
П Ж Н З С	лиственных и
	хвойных пород

### Шампиньон авкуловцевой

ХІ ХІІ І ІІ ІІІ ІV V	Местообитание
× × × × × × !	На улицах, в садах,
☉	парках, огородах,
П Ж Н	выгонах, на
	кучах навоза

### Шампиньон культурный (авспоровый)

ХІ ХІІ І ІІ ІІІ ІV V	Местообитание
× × × × × × !	В лесах, садах,
☉	огородах, на
П Ж Н	выгонах, на улицах
+	



### Шампиньон лесной

Х I XII I II III IV V	Местообитание
! × × × × × × ×	В хвойных и смешанных лесах
П Ж Н	

### Шампиньон обыкновенный (луговой)

Х I XII I II III IV V	Местообитание
! × × × × × × ×	Близ жилья, ферм, на лугах, выгонах, в садах, парках, на улицах
П Ж Н	

### Щеколестник

Х I XII I II III IV V	Местообитание
± ± ! × × ! ±	На стволах и валеже лиственных пород
П Ж С	

### Цистодерма розовая (пахучая)

Х I XII I II III IV V	Местообитание
! × × × × × ×	В хвойных лесах на подстилке
П Ж Н	

## УСЛОВИЯ МЕСТООБИТАНИЯ ОСНОВНЫХ СЪЕДОБНЫХ ГРИБОВ (вместо приложения)

### Сосновые леса*

**На почве:** белый гриб сосновый, белый трюфель, говорушка воронковидная и серая, горькушка, гриб-зонтик высокий, дождевик жемчужный, желчный гриб, зеленушка, колпак кольчатый, козляк, лаковица розовая, лопастник бороздчатый, масленок болотный, зернистый и поздний, млечник белый, обыкновенный и серо-розовый, моховик желто-бурый, и зеленый, мокруха пурпуровая, мухомор серо-розовый, овечий трутовик, подгруздок черный и черно-белый, перечный гриб и польский гриб, пятаей олений, поплавок се-

* Как здесь, так и в других местах книги указания местообитания: сосновый лес, березовый лес и другие обозначают нередко не лес, а ту древесную породу, в ассоциации с которой обитает тот или иной вид гриба. Лес может быть, например, березовым, но при незначительной примеси в нем сосен или даже отдельных деревьев сосны под ними произрастают грибы, характерные для соснового, а не березового леса.

рый, рогатик (клавариадельфус) желтый и язычковый, рыжик обыкновенный (сосновый), рядовка серая и фиолетовая, саркодон черепитчатый, свинушка толстая, синяк, сморчок конический, строчок обыкновенный и осенний, сыроежка болотная, буреющая, разнопластинчатая, жгучеядкая, желтая, ломкая, пищевая, родственная, розовая, серая, сереющая и кроваво-красная, чесночник.

**На Древесине:**^{**} герций решетчатовидный, ложная лисичка, ложноопенок серопластинчатый (гифолома маковая), опенок осенний и желто-красный, плютей чернокрайний, свинушка толстая.

## Еловые леса

**На почве:** белый гриб еловый, гриб-зонтик высокий, груздь желтый, дождевик жемчужный и шиповатый, ежевик желтый, колапак кольчатый, лаковица розовая, лопастник бороздчатый, масленок зернистый, моховик зе-

---

^{**} На живых и мертвых стволах, бревнах, хворосте, пнях, около пней (на корнях), на погребенной древесине.

леный, маечник бурый и мясо-красный, мокруха еловая, молочай, поплавок серый, овечий трутовик, перечный гриб, подгруздок белый и черный, рогатик язычковый, рыжик еловый, свинушка тонкая, сморчок конический, строчок обыкновенный, сыроежка блестящая, желчная, незрелая, лиловатая, охристо-желтая, родственная, синяя, целая и сыроежка Кеде, чесночник, шампиньон лесной.

**На Древесине:** ложноопенок серопластинчатый, плютей олений, свинушка толстая.

## Лиственничные леса

**На почве:** лопастник бороздчатый, маслената лиственничный и серый, моховик зе-леный.

## Дубово-широколиственные леса

**На почве:** белый гриб дубовый, говорушка воронковидная и серая, груздь дубовый и перечный, дождевик жемчужный и шиповатый, дубовик обыкновенный, ежевик жел-



тый, головач продолговатый, подвишенник, каштановый гриб, лаковица розовая, лисичка настоящая, ложноопенок кирпично-красный, лопастник курчавый, млечник буроватый, жгучемлечный, неедкий и нейтральный, молючай, моховик зеленый и красный, поплавок серый, подгруздок частопластинчатый, полубелый гриб, скрипица, сморчок настоящий, сыроежка разнопластинчатая, желчная, буреющая, золотисто-желтая, зеленеватая, пищевая и цельная, сморчковая шапочка.

**На древесине:** гриб-баран, вешенка обыкновенная (устричная), леточная и рожковидная, дождевик грушевидный, герций решетчатовидный, летний опенок, ложноопенок кирпично-красный, опенок осенний, печеночница, пьютей олений, псатирелла (ложноопенок) Кандолла, трутовик чешуйчатый и серно-желтый.

## Березовые леса

**На почве:** белый гриб березовый, подберезовик болотный, обыкновенный и разно-

цветный, валуй, волнушка белая и розовая, вороночник рожковидный, говорушка воронковидная и серая, гриб-зонтик высокий, груздь настоящий и черный, дождевик жемчужный, ежевик желтый, головач мешковидный и продолговатый, подвишенник, ложноопенок кирпично-красный, лаковица розовая, лисичка настоящая, млечник обыкновенный, сладковатый и умбровый, моховик зеленый и красный, мухомор серо-розовый, поплавок белый, желто-коричневый, серый и шафраный, подосиновик белый и желто-бурый, подгруздок белый и черный, свинушка тонкая, серушка, синяк, скрипица, сморчок настоящий, сыроежки бледно-зеленая, буреющая, желтая, зеленеватая, красивая, невзрачная, лиловатая, пищевая и сине-желтая, чесночник, чешуйчатка золотисто-желтая, сморчковая шапочка.

**На древесине:** вешенка обыкновенная, герций решетчатовидный, дождевик грушевидный, летний опенок, ложноопенок кирпично-красный, опенок осенний, пьютей олений, псатирелла (ложноопенок) Кандолла, чешуйчатка золотисто-желтая.

## Топольевые и осиновые леса

**На почве:** валуй, говорушка воронковидная и серая, гриб-зонтик высокий, груздь осиновый, дождевик жемчужный, грушевидный и шиповатый, ежевик желтый, головач мешковидный и продолговатый, лаковица розовая, лисичка настоящая, лопастник ямчатый и курчавый, млечник лиловогоющий, неедкий и сладковатый, моховик зеленый и красный, мухомор серо-розовый, поплавок серый, подошиновик красный, подгруздок белый и черный, свинушка тонкая, серушка, скрипица, сморчок конический, сыроежка желтая и невязрачная, чесночник, чешуйчатка золотистожелтая, шампиньон лесной, сморчковая шапочка.

**На древесине:** вешенка обыкновенная, дождевик грушевидный, герций решетчатовидный, зимний гриб, летний опенок, ложноопенок кирпично-красный, опенок осенний, плаутей олений, псатирелла (ложноопенок) Кандала, трутовик серно-желтый, чешуйчатка золотисто-желтая.

220

## Ольховые леса

**На почве:** волнушка розовая, дождевик жемчужный, лаковица розовая, млечник сладковатый, подгруздок белый, свинушка тонкая, сыроежки зеленоватая и буряющая.

**На древесине:** вешенка обыкновенная, летний опенок, ложноопенок кирпично-красный, опенок осенний, псатирелла (ложноопенок) Кандала, трутовик серно-желтый, чешуйчатка ольховая.

## Сфагновые болота

**На почве:** горькушка, козяк, лаковица розовая, млечник серо-розовый, сыроежка болотная, жгучеедакая и ломкая.

## Поля, луга, огороды, лесные опушки

**На почве:** гриб-зонтик высокий и полевой, дождевик жемчужный, головач мешковидный и продолговатый, лангермания гигантская,

221



луговой опенок, навозник белый и серый, пороховки свиного-серая и чернеющая, лиофилла скученная, феоделиота золотистая, шампиньоны обыкновенный и полевой.

## Список использованной литературы

- Вишневский М. В. Несъедобные, ядовитые и галлюциногенные грибы Московской области. М.: Формика-С, 2001.
- Зимний гриб. Сост. Е. А. Вишневская. М.: Формика-С, 2001.
- Методическое руководство по фенологии. Сост. В. В. Горохова, А. В. Воронин. Ярославль: ЯГПУ им. К. Д. Ушинского, 1997.
- Стрижев А. Н. Календарь русской природы. М.: Колос, 1993.
- Трутовики. Сост. Е. А. Вишневская. М.: Формика-С, 2001.
- Федоров Ф. В. Грибы. 4-е изд. М.: Россия, 1996.
- Фенологические наблюдения (организация, проведение, обработка). Сост. Н. Е. Булыгин, В. А. Тавровский, С. А. Харина, С. В. Щеголева. А.: Наука, 1982.

*Вишневский Михаил Владимирович*

## **За грибами с ноября по май**

Корректор *Н. А. Ракова*  
Компьютерная верстка  
и оформление *И. А. Зиятдинова*

### **«Восток – Запад»**

Тел./факс: (095) 101-36-29

Для корреспонденции: 127106, Москва, а/я 12

E-mail: [info@mgavei.ru](mailto:info@mgavei.ru)

Интернет: [www.mgavei.ru](http://www.mgavei.ru)

ООО «Восток – Запад»

129085, Москва, Звездный бульвар, 21, стр. 1

ISBN 5-478-00061-2

Подписано в печать

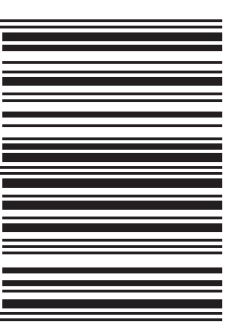
08.09.2004.

Формат 70х100 ¹/₃₂

Печать офсетная.

Усл. печ. л. 9,1.

Тираж 5000 экз.



9 785478 000615